

Menü des Hauses



UNSER KÜCHENTEAM UNTER DER LEITUNG
VON MATTHIAS PAASCH HEIßT SIE HERZLICH
WILLKOMMEN

MENÜ DES HAUSES

HAUSGEBEIZTER FENCHEL-ISLAND LACHS
mit Kräuter Crème fraîche und Kartoffelküchlein

* * *

KRAFTBRÜHE VON BERGISCHEM RIND
mit Gemüse und Kräuter-Pfannkuchenstreifen

* * *

GEBRATENE RIESENGARNELEN
an Reisbandnudeln mit Wakame und rotem Paprika auf
Kokossauce

* * *

BÄCKCHEN UND FILET VOM MILCHKALB
mit Rotwein-Schalotten und Erbsen-Kartoffelstampf

* * *

CRÈME BRÛLÉE
mit hausgemachtem Erdbeersorbet

pro Person 49,80 €

Als Drei-Gang-Menü 36,90 € pro Person
(Ohne Vorspeise und Zwischengericht)

Als Vier-Gang-Menü 43,90 € pro Person
(Ohne Zwischengericht)

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

WEIßER BURGUNDER

`IM ALTEN ROD`

Q.b.A., trocken

Selection Alexander von Essen & Weingut Spiess, Rheinhessen
0,75 l-FI. 28,90 €

FISCHMENÜ

THUNFISCH CARPACCIO

mit einem Salat aus Kalbfleisch, Zitrone, Kapern und Petersilie

* * *

" BOUILLABASSE "

mit gebratenen Fischfilets und Fenchel mit Knoblauch-Röstbrot

* * *

MEDAILLONS VOM SEETEUFEL

auf Speck-Orangen Fenchel mit Balsamico Jus
und Erbsen-Kartoffelpüree

* * *

KAISERSCHMARRN

mit Rosinen, Mandeln und Englischer Crème

pro Person 46,80 €

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

GRAUBURGUNDER S

Qualitätswein, trocken

Weingut Emrich-Schönleber, Nahe

0,75 l Fl. 35,90 €

VEGETARISCHES MENÜ

BOUQUET MARKTFRISCHER SALATE

mit Sprossen und Kernen

in Balsamico Dressing

* * *

CREMESÜPPCHEN VON PETERSILIENWURZEL

mit Pesto und Kartoffelchips

* * *

BLUMENKOHL-GRIES KNÖDEL

auf Frühlingsgemüse Beet

* * *

KOMPOTT VON WALDBEEREN

mit Bourbon Vanilleeis

pro Person 36,80 €

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

CALAFURIA ROSE

Negroamaro Salento IGT- trocken

Weingut Tomaresca, Apulien, Italien

0,75 l Fl. 29,90 €