

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

MENÜ DES HAUSES

HAUSGEBEIZTER FENCHEL-LACHS
mit Kräuter-Crème-Fraîche und Reibeküchlein

* * *

RINDERKRAFTBRÜHE
mit Gemüserauten und Pfannkuchenstreifen

* * *

GEBRATENE LACHSFORELLE
mit Kräuterrisotto

* * *

„ ZWEIERLEI VOM LAMM “
Rücken und Haxe auf Peperonata-Spargel Gemüse mit
Chianti Jus und gratinierten Sahnekartoffeln

* * *

SCHOKOLADENKÜCHLEIN
mit weißer Mousse und Erdbeer-Shooter

pro Person 49,80 €

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

Als Vier-Gang-Menü 42,90 € pro Person
(Ohne Zwischengericht)

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü
CALAFURIA ROSÉ
Negroamaro Salento IGT, trocken
Weingut Tomaresca, Apulien, Italien
0,75 l Fl. 29,90 €

SPARGEL - MENÜ

**COCKTAIL VON SPARGEL,
CHAMPIGNONS UND WACHOLDERSCHINKEN**
in Schnittlauchcreme, dazu Baguette und Butter

* * *

SPARGELCREMESUPPE
mit Einlage

* * *

HEIMISCHER STANGENSPARGEL
mit paniertem Kalbsschnitzel,
Bärlauch-Hollandaise und Salzkartoffeln

MARINIERTE ERDBEEREN
mit Orangenlikör und Bourbon Vanilleeis

pro Person 49,80 €

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

WEIßER BURGUNDER ' IM ALTEN ROD '

Q.b.A., trocken

Weingut Spiess, Rheinhessen

0,75 l Fl. 28,90 €

VEGETARISCHES MENÜ

KNACKIGE FRÜHLINGSSALATE
mit Balsamico-Walnussöl Vinaigrette,
Sprossen, Kernen und Parmesan

* * *

KAROTTEN-ORANGENSÜPPCHEN
mit Ingwer-Brotstange

* * *

GRÜNKERN-GEMÜSE KÜCHLEIN
auf buntem Gemüsebeet mit Blumenkohlsauce

* * *

SORBET VARIATION
mit Mandel-Ingwer Cracker

pro Person 35,80 €

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

CHARDONNAY

DOC

Cantina Terlan, Südtirol

0,75 l Fl. 33,90 €