

KARFREITAG-MENU

18.04.25

Spargelsalat | Zitronendressing | Erdbeere | Karottenstroh
2023 Silvaner Escherndorfer Lump, Horst Sauer, Franken



Gebrautes Lachsfilet | weiße Portweinsauce | Tagliatelle | Artischocken-Gemüse
2023 Arneis ,Blangè' Langhe DOC, Ceretto, Piemont

oder

Gratinierte Polenta | weiße Portweinsauce | Artischocken-Gemüse | Kräutersaitling
2023 Arneis ,Blangè' Langhe DOC, Ceretto, Piemont



Mango-Crème-fraîche-Tarte | Mojito-Sorbet | Beeren | Schokoladensplitter
2021 Niersteiner Riesling Kabinett, Kai Schätzel, Rheinhessen

3-Gang-Menü 59 €
Weinbegleitung (je Gang 0,1l) 29 €

MENU AM SAMSTAG

19.04.25

Weißes Tomatenmousse | Basilikum-Pesto | Tomatensalat | Pinienkerne
2022 Pinot Grigio 'Fallwind', St. Michael-Eppan, Südtirol



Surf & Turf von Rinderfilet & Garnele | Kräuterbutter | Speckbohnen | Kartoffelpastete
2020 Menetou-Salon Cuvée Tradition, Dom. Roc de l'Abbaye, Loire

oder

Gegrillter grüner Spargel | Safranschaum | Süßkartoffelpüree | Baby-Karotten
2020 Menetou-Salon Cuvée Tradition, Dom. Roc de l'Abbaye, Loire



Mousse au chocolat | Marshmallow | Erdbeeren | Limonenkresse | Hippe
Portwein 10 Years Old Tawny Port, Niepoort, Porto

3-Gang-Menü 59 €
Weinbegleitung (je Gang 0,1l) 29 €

OSTERSONNTAG- UND OSTERMONTAG-MENU

20. UND 21.04.25

Carpaccio vom Rind | Olivenöl | Rucola | Parmesan
2024 Arneis 'Sibilla' Langhe DOC, Marco Molino, Piemont



Rosa Lammkarree mit Kräuterkruste | Sauce Hollandaise | Spargelgemüse | Kartoffelplätzchen
2020 Bourgogne Blanc 'Cuvée St. Vincent', Dom. V. Girardin, Burgund

oder

Portion frischer weißer Spargel | Sauce Hollandaise | Butterkartoffeln
2020 Bourgogne Blanc 'Cuvée St. Vincent', Dom. V. Girardin, Burgund



Rhabarber-Ragout | Zitronen-Topfenmousse | Schokoladen-Crumble | Himbeerchip
2022 Pinot Rosé 'Sexy MF' unfiltriert, Katharina Wechsler, Rheinhessen

3-Gang-Menü 59 € | Weinbegleitung (je Gang 0,1l) 29 €