



MENÜVORSCHLÄGE FRÜHLING (bis 24.06.2021)

Folgende Menüs sind mögliche Beispiele für Mittag- oder Abendessen bei uns und gelten ab 20 Personen. Für kleinere Gruppen gelten Auszüge aus unserer dann gültigen à la carte Karte.

Vorspeisen (bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Vorspeise)

Tischbuffet

Vitello tonnato | Riesengarnele – Aioli | Rindercarpaccio | Tomate-Büffelmozzarella-Basilikum | marinierte gebratene Gemüse 16,00

Zweierlei vom Spargel

Spargelsalat – luftgetrockneter Schinken | grüner Spargel Panna cotta 12,80

Spargelcremesuppe 6,00

Hauptgerichte

Menü 1 26,00

Gebratene Maispouardenbrust | Paprika-Tomatenrahmsoße
oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet | Zitronensoße

buntes Spargelgemüse | Kartoffel-Bärlauchpüree

Menü 2 27,50

Rosa gebratenes Roastbeef | Sc. Bearnaise
oder

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet | beurre blanc

Saisonales Buttergemüse | Kräuterkartoffeln



MENÜVORSCHLÄGE FRÜHLING (bis 24.06.2021)

Menü 3 28,00

Lammkarrée | Thymianjus
oder
Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet | beurre blanc

Zuckererbsenpüree | Karotten | Gnocchi

Vegetarisches Hauptgericht

Bärlauchgnocchi | Spargelragoût | Parmesan 18,00

Spargelessen

Portion deutscher Stangenspargel |
Sc. Hollandaise | zerlassene Butter | kleine Kartoffelchen mit Schale Tagespreis

Dazu auf dem Tisch eingedeckt
Schinkenauswahl | Schweinemedallions | Kalbschnitzel 17,00 pro Person

Desserts (bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Dessert)

Variation von der Valrhonasschokolade
dunkle Mousse | helle Mousse |
Erdbeermousse | Erdbeersorbet - Basilikumöl 9,20

Erdbeeren | Vanilleeis | Sahne 6,80

Dessertteller x4
Mousse au chocolat | Crème brûlée | Sorbet | Tiramisu 9,00



MENÜVORSCHLÄGE FRÜHLING (bis 24.06.2021)

Auszüge aus unserer Weinkarte 0,75 l

(Sofern nichts anderes vermerkt ist, sind die Weine trocken)

Weißwein

Pfalz	Riesling vom Löss	
	Weingut Hochdörffer	€ 22,00
	„Bundschuh“ Grauburgunder	
	Emil Bauer, Landau-Nußdorf	€ 23,00
Rheingau	Riesling	
	Robert Weil	€ 25,00
	Oppenheimer Riesling, halbtrocken	
	Louis Guntrum, Nierstein	€ 23,00
Rheinhessen	Guter Chardonnay	
	Klaus Gallé, Flonheim	€ 22,00
Mosel	Weißburgunder	
	Dr. Loosen, Bernkastel	€ 25,00
Loire	Pouilly Fume Les Loges	
	Pierre marchand & Fils, Pouilly-sur-Loire	€ 32,00
Südtirol	Riff Pinot Grigio	
	Weingut Lageder	€ 22,00

Weißherbst

Baden	Eichstetter Vulkanfelsen	
	Spätburgunder Weißherbst QbA	
	Badischer Winzerkeller Breisach	€ 23,50



MENÜVORSCHLÄGE FRÜHLING (bis 24.06.2021)

Rotwein

Baden	Spätburgunder Rotwein Weingut Franz Keller	€ 23,00
Ahr	Marie Vallé, halbtrocken Staatliche Weinbaudomäne Kloster Marienthal	€ 25,50
Bordeaux	Château de Lavagnac Bordeaux Supérieur Contrôlée, Schlossabzug	€ 24,00
Rhône	Côtes-du-Rhône Domaines des Garrigues, Roquemaure	€ 22,00
Apulien	Mandus Primitivo di Manduria, Pietra Pura	€ 25,00
Südtirol	Riff Merlot Cabernet Weingut Lageder	€ 23,00
Rioja	Marquès de Murrieta Bodegas Marquès de Murrieta, Ygay-Logrono	€ 31,00
La Mancha	Don Fadrique Tinto Reserva	€ 22,00

Aperitif

Geldermann Sekt Carte Blanche	€ 21,00
Champagner brut (verschiedene Marken)	€ 55,00
Portwein, Sherry, Campari pro 5 cl	€ 3,80
Aperol 2 cl, Holundersirup (Hugo's), Lillet o.ä.	€ 2,50
Orangensaft pro Liter	€ 10,80

Cocktails

mit 4cl Alkohol, z.B. Gin Tonic, Vodka Lemon, Whisky Cola	€ 8,00
---	--------

Andere Getränke

Veltins Pilsener und Paulaner Weizenbierspezialitäten pro Liter	€ 8,80
Gerolsteiner Sprudel, medium oder naturell 0,75 l	€ 5,80
Softgetränke 0,2 bis 0,33 l	zwischen € 3,00 und € 3,50

Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet.