



## MENÜVORSCHLÄGE Frühjahr (bis 24.06.2022)

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-Mozzarella-Basilikum | mariniertes gebratenes Gemüse 16,50

Zweierlei vom Spargel  
Spargelsalat – luftgetrockneter Schinken | grüne Spargelmousse 14,20

Spargelcrèmesuppe 7,20

\*\*\*

### **Hauptgerichte**

Menü 1 26,50

Gebratene Maispouardenbrust | Paprika-Tomatenrahmsoße  
oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet | Zitronensoße

Buntes Spargelgemüse | Kartoffel-Bärlauchpüree

Menü 2 29,50

Rosa gebratenes Roastbeef | Sc. Bearnaise  
oder

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet | beurre blanc

Saisonales Buttergemüse | Kräuterkartoffeln



## MENÜVORSCHLÄGE Frühjahr (bis 24.06.2022)

Menü 3 26,50

Lammhuf I Thymianjus  
oder  
Schweinefilet mit Zwiebel-Senfkruste

Püree von weißen Bohnen und Gartenbohnen

Vegetarisches Hauptgericht

Tagliarini | Spargelragoût | Parmesan 19,00

Spargelessen

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

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

\*\*\*

**Desserts (bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Dessert)**

Cremé brûlée von gerösteter weißer Schokolade  
Himbeersorbet 9,00

Erdbeeren | Vanilleeis | Sahne 7,40

Dessertteller x4  
Mousse au chocolat | Crème brûlée | Sorbet | Tiramisu 9,50

Da die Entwicklung der aktuellen Kriegssituation und deren wirtschaftliche Auswirkungen nicht vorhersehbar sind,  
müssen wir uns eventuelle Preisanpassungen vorbehalten



## MENÜVORSCHLÄGE Frühjahr (bis 24.06.2022)

---

### **Auszüge aus unserer Weinkarte 0,75 l** (Sofern nichts anderes vermerkt ist, sind die Weine trocken)

#### **Weißwein**

Pfalz	Riesling vom Löss	
	Weingut Hochdörffer	€ 25,00
	Bundschuh Grauburgunder	
	Emil Bauer, Landau-Nußdorf	€ 25,00
Rheingau	Riesling	
	Robert Weil	€ 27,00
Rheinhessen	Oppenheimer Riesling feinherb	€ 26,00
	Louis Guntrum, Nierstein	
Mosel	Weißburguner	
	Dr. Loosen, Bernkastel	€ 27,00
Loire	Pouilly Fume Les Loges	
	Pierre marchand & Fils, Pouilly-sur-Loire	€ 34,00
Südtirol	Riff Pinot Grigio	
	Weingut Lageder	€ 25,00

#### **Weißherbst**

Baden	Eichstetter Vulkanfelsen	
	Spätburgunder Weißherbst QbA	
	Badischer Winzerkeller Breisach	€ 25,00



## MENÜVORSCHLÄGE Frühjahr (bis 24.06.2022)

---

### Rotwein

Baden	Spätburgunder Rotwein Weingut Franz Keller	€ 25,00
Ahr	Marie Vallé, halbtrocken Staatliche Weinbaudomäne Kloster Marienthal	€ 25,50
Bordeaux	Château de Lavagnac Bordeaux Supérieur Contrôlée, Schlossabzug	€ 25,00
Rhône	Côtes-du-Rhône Domaines des Garrigues, Roquemaure	€ 25,00
Apulien	Mandus Primitivo di Manduria, Pietra Pura	€ 27,00
Südtirol	Riff Merlot Cabernet Weingut Lageder	€ 25,00
Rioja	Marquès de Murrieta Bodegas Marquès de Murrieta, Ygay-Logrono	€ 33,00
La Mancha	Don Fadrique Tinto Reserva	€ 25,00

### Aperitif

Geldermann Sekt Carte Blanche	€ 23,00
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	€ 9,00
---	--------

### Andere Getränke

Veltins Pilsener und Paulaner Weizenbierspezialitäten pro Liter	€ 10,00
Gerolsteiner Sprudel, medium oder naturell 0,75 l	€ 6,00
Softgetränke 0,2 bis 0,33 l	zwischen € 3,00 und € 3,50

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