



## MENÜVORSCHLÄGE SOMMER (ab 25.06.2022)

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 | marinierte gebratene Gemüse 16,50

Sommersalate | Balsamicodressing |  
Büffelmozzarella | Pfirsich | Garnele 14,00

Datteltomaten – Cremesuppe | Schafskäse-Knusperrolle 7,50

\*\*\*

### **Sommerliche Kleinigkeiten**

Medjouldatteln – Ziegenkäse – Pancettamantel | Schafskäse - Harissa |  
bunte Oliven | Hummus | Aioli 10,50

\*\*\*

### **Hauptgerichte**

Menü 1 27,00

In Butter gebratenes Kalbschnitzel | Preiselbeermarmelade  
oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet | Dijon-Senf-Soße

Kartoffel-Schnittlauch-Stampf | Kopfsalat



## MENÜVORSCHLÄGE SOMMER (ab 25.06.2022)

Menü 2 29,50

Rosa gebratenes Roastbeef | Sc. Bearnaise  
oder  
Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet | beurre blanc  
Saisonales Buttergemüse | Kräuterkartoffeln

Menü 3 28,50

Gekrätertes Schweinefilet | Pfifferlinge  
oder  
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet | Pfifferlinge  
Stangenbohnen | Möhren | Kartoffelpüree

Vegetarisches Hauptgericht

Spaghettini | Pfifferlinge in Rahm 21,00

\*\*\*

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

Crème brûlée | Himbeersorbet 9,00

Tirami su | Beeren | Kakaosorbet 9,50

Dessertteller x4  
Tirami su | Mousse au chocolat | Panna cotta | Sorbet 9,50



## MENÜVORSCHLÄGE SOMMER (ab 25.06.2022)

---

### **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 SOMMER (ab 25.06.2022)

---

### 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.**