



VORSPEISE

Austern Gillardeau No.4 / Schalotten Mignonette je 4,50

Hausgemachte Pommes Frites / frische Trüffel / Trüffelmayonnaise 9,50

Jahrgangs-Sardinen aus der Dose / Tomaten / Zwiebeln / Lauch 12

Tacos / gezupfte Rinderbacken / Guacamole / Röstzwiebel 16

Blumenkohl gebraten / Rote Beete Humus / Granatapfelkerne / Cashewkerne / Currybrösel 12

Ganze Artischocke / Dip 11

Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Pinienkerne / Salatbett 12

Beef Tatar vom Rinderfilet / handgeschnitten / Gewürzgurken / Kapern / Parmesan / Pommes / Trüffelmayo 21

HAUPTSPEISE

Lachs gebraten / Kartoffelpüree / Buttergemüse / Safransauce 26

Zanderfilet gebraten / Belugalinsen / Rieslingkraut / Beurre Blanc 26

Rinderfilet / Jus / grüner Spargel 36

Maispouardenbrust geraten / Jus / Kartoffelpüree / Buttergemüse 26

Spargel / Kartoffel / Hollandaise oder Butter 19 mit Parmaschinken 24

Spargel / Lachsfilet gebraten / Kartoffel / Hollandaise oder Butter 32

Wiener Schnitzel vom Kalb / Kartoffelgurkensalat lauwarm oder Pommes / Preiselbeeren / Trüffelmayo 28

Blumenkohl gebraten / Rote Beete Humus / Granatapfelkerne / Cashewkerne / Currybrösel 16

Tagliolini / frische Trüffel / Trüffelsauce / Parmesan 19

Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse / Rucola / Honig / Pinienkerne 16

DESSERT

Warmer Schokokuchen / flüssiger Kern / Vanilleeis 9

Mango / Limette Sorbet Variation 8



UNSERE LIEBLINGSWEINE / OFFENE WEINE



DIE WEISSEN

WINZER	REBSORTE	JAHRGANG	GLAS 0,2 L – 0,1L	FLASCHE 0,75 l
Kirchner , Pfalz Stadtmauer	Weissburgunder	2020	7,50/ 3,75	27,00
Dr. Koehler , Rheinhessen Pfundturm	Grauburgunder	2020	7,50/ 3,75	27,00
Markus Molitor , Mosel				
Haus Klosterberg	Riesling	2020	8,00/ 4,00	29,00
Haus Klosterberg Alte Reben	Riesling	2016	11,00/ 5,50	39,00
Haus Klosterberg	Pinot Blanc	2019	8,50/ 4,25	32,00
Nik Weis St. Urbans-Hof, Mosel-Saar-Ruwer				
Schiefer Riesling	Riesling	2020	8,50/ 4,25	32,00
Wiltinger Alte Reben	Riesling	2020	11,00/ 5,50	39,00
Villa Maria Estate , Marlborough	Sauvignon Blanc	2020	8,50/ 4,25	32,00
Ellermann-Spiegel , Pfalz	Sauvignon Blanc	2020	8,00/ 4,00	29,00
Marco Felluga , Mongis Italien	Pinot Grigio	2016	10,00/ 5,00	36,00
Weingut Pflüger , Pfalz	Chardonnay, Quarzit	2020	8,00/ 4,00	29,00
Prestige Lugana DOP Azienda Agricola Cà Maiol, <i>Lombardei</i>	Trebbiano di Lugana	2020	10,00/ 5,00	36,00
ROSÈ				
Chateau Minuty Provence, Frankreich Cuvée M Rosé Grenache, Cinsault, Syrah		2020	10,00/ 5,00	36,00
DIE ROTEN				
Tenute Guicciardini Strozzi , <i>Chianti Colli Senesi DOC</i>				
"Titolato Strozzi" Merlot, Cabernet / Italien		2019	7,50/ 3,75	27,00
Finca Constancia , <i>Kastilien-La Mancha, Spanien</i> Seleccion Syrah, Cabernet Franc Cabernet Sauvignon		2018	7,50/ 3,75	27,00
M.A.N. Family Wines, Skaapfeld, Neusseland Shiraz		2018	7,50/ 3,75	27,00
Villa Schinosa , <i>Apulien</i> Primitivo Laghiglione		2018	8,00/ 4,00	29,00
Château Magence Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, AOC Graves		2011	12,00/ 6,00	42,00
Château Rozier , <i>Bordeaux, Frankreich</i> Saint Emilion GrandCru Merlot, Cabernet Franc		2018	16,50/ 8,25	59,00

Zu den Inhaltsstoffen unserer Speisen und Getränke fragen Sie bitte unser Team. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer