

Saisonale Menuvorschläge Mai / Juni 2024

Aperitif-Empfehlung

Pimms No. 1 12,50 €

Laura`s Virgin Sun-Downer
San Bitter, Maracujasaft, Soda 9,50 €

Menu A

Fruchtiges Kokos-Curry-Süppchen
Falafel am Spieß, Rote Bete Hummus
Brot und Butter
*** 12,50 €

Knusprige Gewürz-Maispouardenstreifen im Brickmantel
Brunnenkresse-Velouté
Buntes Mairübchengemüse mit gerösteten Kernen
Ofen-Drillinge
*** 29,50 €

Sangria-Sorbet
Schokoladenkrapfen
Glasiertes Obstbouquet, Vanillesauce
Feingebäck 11,50 €

Preis pro Person 53,50 €
Couvert pro Person 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	<u>außer Haus</u>	<u>im Haus</u>
<u>Weißwein</u>		
Nr. 20 2023er Sommer Riesling Qualitätswein, trocken Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel, Rheingau	9,25 €	38,00 € (11,5 % vol.)
Nr. 114 2021er Gentil -Hugel- Familie Hugel, Riquewihir, Elsass	10,50 €	39,50 € (13,5 % vol.)
Nr. 161 2022/2023er Grüner Veltliner vom Urgestein Weingut Türk, Stratzing, Kremstal	12,50 €	44,00 € (12,5 % vol.)
<u>Roséwein</u>		
Nr. 182 2022er Cep d'Or Cinsault, Grenache Les Maîtres Vignerons de Saint Tropez, Gassin, Provence	13,75 €	45,75 € (13,0 % vol.)
<u>Rotwein</u>		
Nr. 193 2021er Spätburgunder -S- Qualitätswein, trocken Weingut Bernhard Koch, Hainfeld, Pfalz	11,00 €	40,75 € (13,5 % vol.)
Nr. 660 2021er St. Amour Jean-Marc Lafont, Lantignié, Beaujolais	13,50 €	45,50 € (13,0 % vol.)
Nr. 775 2019er Koonunga Hill Shiraz, Cabernet Sauvignon Penfolds, Magill, South Australia	10,75 €	40,50 € (11,5 % vol.)
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 927 2016er Schloss Vollrads Riesling Auslese Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG, Oestrich-Winkel, Rheingau	(1/2 Flasche) 27,50 €	56,00 € (7,5 % vol.) (Alle Weine enthalten Sulfite.)

Liebe Gäste,

aus unseren Vorschlägen können Sie sich gerne individuell Ihr ganz persönliches Lieblings-Menu zusammen stellen. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur um die Wahl eines **einheitlichen Menus**. Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien ein und informieren Sie über sämtliche bei der Zubereitung verwendeten Zusatzstoffe.

Für Fragen stehen wir selbstverständlich immer gerne zur Verfügung: 040/450 15 50

Saisonale Menüvorschläge Mai / Juni 2024

Menu B

Carpaccio von der Rotgarnele
Geröstetes Blumenkohlpurée
Kandierte Zitronenfilets, knusprige Kapern
Brot und Butter

19,00 €

Rote Linsensuppe
Kardamom und Apfelwürfel
Lammsaté mit marokkanischer Minze

12,00 €

Wildkräuter Roastbeef
Holunderjus, Spargelgemüse
Kartoffel-Pastinaken Gratin

35,75 €

Beerenfrüchte in Grand Marnier Glasage
Weißes Haselnussmousse
Cantuccini Hippe
Feingebäck

13,00 €

Preis pro Person 79,75 €
Couvert pro Person 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 23 2022er Hochheimer Königin Victoriaberg Riesling Qualitätswein, trocken Joachim Flick Flörsheim-Wicker, Rheingau	14,50 €	47,00 € (12,5 % vol.)
Nr. 74 2022er Würzburger Stein Silvaner VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg, Franken	15,00 €	47,50 € (13,0 % vol.)
Nr. 130 2021/2022er Bourgogne Chardonnay Louis Latour Beaune, Bourgogne	15,00 €	47,50 € (13,0 % vol.)
<u>Rotwein</u>		
Nr. 269 2019er Château Belgrave	29,00 €	77,50 €
Nr. 270 Sième Cru Classé	Magnum 60,00 €	143,00 €
Nr. 271 St. Laurent, Bordeaux	Impérial 300,00 €	570,00 € (14,0 % vol)
Nr. 662 2019/2020er Moulin à Vent -Granit & Manganèse- Jean-Marc Lafont Beaujolais, Burgund	17,50 €	52,50 € (13,5 % vol)
Nr. 732 2019er Baron de Ley, Reserva	13,75 €	45,75 €
Nr. 733 Mendavia, Rioja	Magnum 29,50 €	89,00 € (14,5 % vol)
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 804 Schloss Vaux Jahrgangssekt Rosé, Brut Eltville, Rheingau	16,90 €	59,00 € (12,0 % vol)

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menüvorschläge Mai / Juni 2024

Menu C

Angebeiztes Makrelenfilet Sommerliches Tomatencarpaccio Basilikumöl, Parmesanmayonnaise Sommerblüten-Vinaigrette Brot und Butter ***	17,00 €
Consommé von der Wachtel Trüffel-Celestine ***	kleine Tasse 9,00 € (ganze Tasse 12,50 €)
Gebratenes Wolfsbarschfilet Wassermelonen-Salsa Brokkolino, Mango-Chili-Risotto ***	Zwischengang 19,75 € (Hauptgang 33,75 €)
Hibiskus-Sorbet mit Sekt aufgegossen ***	8,50 €
Maibockrücken Rotbier-Jus Pfifferlingsgemüse, Kerbelknöpfe ***	Menuportion 42,00 € (ganze Portion 50,00 €)
Mango-Baba Kokosnusscrème Limette, Beerensalat Feingebäck	13,00 €
Preis pro Person Couvert pro Person	109,25 € 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	<u>außer Haus</u>	<u>im Haus</u>
<u>Weißwein</u>		
Nr. 93 2022er Grauburgunder -Oktav- Kabinett, trocken Weinhaus Heger, Ihringen, Baden	11,50 €	42,00 € (13,0 % vol)
Nr. 133 2020er Meursault Louis Latour Beaune, Bourgogne	64,00 €	123,00 € (13,5 % vol)
Nr. 178 2022er Sauvignon Blanc Cloudy Bay Marlborough, Neuseeland	25,50 €	69,50 € (13,5 % vol)
<u>Rotwein</u>		
Nr. 197 2020er Malbec Hades, trocken Fürst Hohenlohe Oehringen Öhringen Verrenberg, Württemberg	34,50 €	86,00 € (14,0 % vol)
Nr. 678 2019er Volnay 1er Cru -Le Clos des Chênes- François Gaunoux, Meursault, Côte de Beaune	77,00 €	140,00 € (13,5 % vol)
Nr. 526 2018er Château la Garde	23,50 €	66,00 €
Nr. 527 Réserve du Château Graves-Pessac Léognan	51,50 €	130,00 € (14,0 % vol)
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 980 2021er Eiswein vom Grünen Veltliner Weingut Türk Stratzing, Kremstal	1/2 Flasche 27,50 €	48,00 € (14,5 % vol)

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menüvorschläge Mai / Juni 2024

Fisch Alternativen

Gebackenes Schollenfilet
Grünes Currygemüse
Sobanudeln, Ananas-Chutney 29,00 €

Kabeljau aus dem Dampfbad
Teriyaki-Lack, Sesam-Spinat
Sprossen-Reis 32,00 €

Vegetarische Alternativen

Gurken-Joghurt Kaltschale
Bronzefenchel und Honigmelone 11,50 €

"Vegane Hochzeitssuppe"
Rübchen-Essenz, Tofu-Stich, Gemüsestreifen 12,75 €

Maisköfte auf lauwarmen Antipasti-Gemüse
Kressequark, Cumin-Blumenkohlröschen 24,00 €

Grünes Erbsen-Spargel Risotto
Kräutersalat, Parmesantomate, Chickpea-Pesto 25,50 €

Spargel-Specials 2024

Vorspeise

Spargel-Guglhupf
Ziegenkäse-Crème, Honig-Senf-Kapern 18,50 €

Bunter Spargelsalat mit Schnittlauchvinaigrette 17,75 €
*mit Katenschinken-Streifen 19,75 €
*mit Büsumer Krabben 26,50 €

Suppe

Spargelcrème-Suppe 13,00 €
*mit Katenschinken-Streifen 14,50 €
*mit Büsumer Krabben 17,50 €

Zwischengang

Spargelrösti, Rauchlachs, Sahnemeerrettich 21,00 €

Hauptgerichte

Gewoktes buntes Spargelgemüse
Eingelegte Radieschen, Bratreis mit Erdnüssen 29,00 €
*mit gebratene Sesam-Garnelen 37,00 €
*gebratene Teriyaki-Rinderfiletsreifen 39,00 €

Deutscher Stangenspargel

Zerlassene Butter und Sauce Hollandaise, Neue Kartoffeln 27,75 €
*mit Katenschinken aus der Pape geschnitten 39,50 €
*mit Lachsfilet 39,75 €
*mit kleinem Wiener Schnitzel 42,00 €
*mit Medaillon vom Kalb 49,50 €
*mit Rinderfilet 52,50 €
*mit gebratenem Steinbuttfilet 54,00 €