

Saisonale Menuvorschläge Sommer 2023

Menu A

Gebranntes Fjordlachs-Sashimi
Mango-Wasabi-Tatar
Asiatisch gewürzter Spitz-Coleslaw
Nori-Popcorn
Brot und Butter
17,00 €

Zuckerschotensuppe
Cajun-Garnelen-Bällchen
11,00 €

Gebratenes Perlhuhn Suprême
Kokos-Curry-Sauce
Lemongras-Pak Choi
Gedämpfter Jasminreis
29,00 €

Warmer Blaubeer-Pancake
Tonkabohnen-Eiscreme
Grüner Minz-Puderzucker
Espresso-Crunch
Feingebäck
11,00 €

Preis pro Person 68,00 €
Couvert pro Person 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

| | <u>Weißwein</u> | außer Haus | im Haus |
|---------|---|------------|-------------------------|
| Nr. 20 | 2022er Sommer Riesling Qualitätswein, trocken Vollrads KG, Oestrich-Winkel, Rheingau | 9,25 € | 38,00 € (12,0%/vol.) |
| Nr. 62 | 2021/2022er Grauburgunder -vom Löss- Qualitätswein, trocken Weingut Bernhard Koch, Hainfeld, Pfalz | 8,50 € | 36,50 € (12,5%/vol.) |
| Nr. 114 | 2021er Gentil -Hugel- Famille Hugel Riquewahr, Elsass | 10,50 € | 39,50 € (12,5%/vol.) |
| | <u>Roséwein</u> | | |
| Nr. 179 | 2022er Villa Neus Rosé VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut J. Neus, Ingelheim, Rheinhessen | 8,50 € | 36,50 € (11,5%/vol.) |
| | <u>Rotwein</u> | | |
| Nr. 195 | 2021er Würzburger Stein Blaufränkisch -R- VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg, Franken | 19,00 € | 56,50 € (13,0%/vol.) |
| Nr. 662 | 2017/2019er Moulin à Vent -Granit & Manganèse- Jean-Marc Lafont, Lantignié, Beaujolais | 17,50 € | 52,50 € (13,5%/vol.) |
| Nr. 731 | 2016er Los Olivos, Reserva Nekeas, Añorbe, Navarra | 10,75 € | 40,00 € (14,0%/vol.) |
| | <u>Dessertwein</u> | | |
| Nr. 804 | Schloss Vaux, Rosé, Brut Eltville, Rheingau | 16,90 € | 59,00 € (12,0%/vol.) |

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Liebe Gäste,

aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um die Wahl eines **einheitlichen Menus** für Ihre Gäste.

Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien ein und informieren Sie über sämtliche bei der Zubereitung verwendeten Zusatzstoffe.

Preis- und Produktänderungen vorbehalten! Aufgrund der aktuellen Lage behalten wir es uns vor, Preise ggf. tagesaktuell anzupassen. Sollten einzelne Lebensmittel nicht verfügbar sein, so würden wir Ihnen ein ähnliches bzw. gleichwertiges Produkt empfehlen und servieren. **Wir danken für Ihr Verständnis!**

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

Saisonale Menüvorschläge Sommer 2023

Menu B

Pulpcarpaccio
Erbsenmousse
Warme Taggiasche Oliven
Fenchelsalat
Brot und Butter
19,00 €

Getrüffelte Kartoffelsuppe
Katenschinken-Streifen
11,00 €

Tranche vom Pfeffer-Roastbeef
Zwiebel-Senf-Jus
Grüne Bohnen in Portwein-Glasage
Rosmarinkartoffeln
33,00 €

Stachelbeer Clafoutis
Brombeer-Sorbet
Vanille-Mohn-Sauce
Feingebäck
11,00 €

Preis pro Person 74,00 €
Couvert pro Person 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

| | <u>Weißwein</u> | außer Haus | im Haus |
|---------|--|----------------------------|--------------------------|
| Nr. 4 | 2022er RK Weissburgunder Qualitätswein, trocken Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid, Mosel | 9,75 € | 38,50 € (12,0%/vol.) |
| Nr. 74 | 2021/2022er Würzburger Stein Silvaner VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg, Franken | 15,00 € | 47,50 € (13,5%/vol.) |
| Nr. 106 | 2022er Pouilly-Fumé Cuvée Vieilles Vignes Marc Deschamps, Pouilly-sur-Loire, Loire | 18,00 € | 53,50 € (14,5%/vol.) |
| | <u>Roséwein</u> | | |
| Nr. 186 | 2022er Talvin Rosado Ses Talaioles, Vin de la Terra Mallorca | 13,50 € | 46,00 € (13,0%/vol.) |
| | <u>Rotwein</u> | | |
| Nr. 194 | 2020/2021er Spätburgunder Muschelkalk VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut J. Neus, Ingelheim, Pfalz | 13,25 € | 45,00 € (13,0%/vol.) |
| Nr. 598 | 2019er Château Franc Pipeau | 21,00 € | 59,75 € |
| Nr. 599 | Grand Cru St. Émilion, Bordeaux | Magnum 44,00 € | 117,00 € (14,0%/vol.) |
| Nr. 665 | 2021er Pinot Noir Domaine de Valmoissine Louis Latour, Beaune, Bourgogne | 11,50 € | 42,00 € (13,5%/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.)

Saisonale Menüvorschläge Sommer 2023

Menu C

| | |
|--|--|
| Zander-Lachs-Terrine Geteilte Buttermilch-Spinatöl-Emulsion Farbenfroher Zwergkartoffelsalat Haferhippe Brot und Butter *** | 17,50 € |
| Geeiste oder heiße weiße Tomatensuppe Veganer Rote Bete Bacon Estragonöl *** | halbe Tasse 8,00 € (ganze Tasse 11,50 €) |
| Gedämpftes Heilbuttfilet Nektarinen-Chili-Salsa Gebratene Brokkoli-Röschen Tournierte Sesam-Möhren *** | 21,50 € |
| Kalbsrückensteak Merlot-Jus Pfifferlinge à la crème Grüne Tagliatelle *** | Menuportion 28,50 € (ganze Portion 35,50 €) |
| Aprikosen-Ingwer-Sorbet Nougat-Cookie Himbeer-Karamell Feingebäck | 12,00 € |
| Preis pro Person Couvert pro Person | 87,50 € 2,00 € |

Unsere Weinempfehlung dazu:

| | außer Haus | im Haus |
|---|----------------------------|--------------------------|
| <u>Weißwein</u> | | |
| Nr. 30 2020er Geheimrat -J- Riesling Spätlese, trocken Weingüter Geheimrat J. Wegeler Oestrich-Winkel, Rheingau | 27,50 € | 74,50 € (12,5%/vol.) |
| Nr. 93 2022er Grauburgunder -Oktav- Kabinett, trocken Weinhaus Heger, Ihringen, Baden | 11,50 € | 42,00 € (12,5%/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. 362 2018er Château du Glana | 29,00 € | 77,50 € |
| Nr. 363 Cru Bourgeois Supérieur Saint-Julien, Bordeaux | Magnum 59,00 € | 153,00 € (14,5%/vol.) |
| Nr. 713 2018er Brunello di Montalcino D.O.C.G. Villa Poggi Salvi Montalcino, Toscana | 35,00 € | 86,50 € (14,5%/vol.) |
| Nr. 919 2019er Niersteiner Hipping Riesling Auslese Weingut Schneider Müller GbR, Nierstein, Rheinhessen | 1/2 Flasche 13,75 € | 34,00 € (7,5%/vol.) |

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menüvorschläge Sommer 2023

Fisch Alternativen

Kabeljau in Misobutter gegart
Shiitake-Espuma
Zuckerschoten mit Sojasprossen
Reis mit Aromen von Kardamom und grünem Tee 28,50 €

Gebackenes Seeteufel-Tempura
Blattpetersilien-Relish
Wokgemüse
Chili-Kartoffeln (Zwischengang) 21,00 €
(Hauptgang) 29,50 €

Vegetarische Pasta Alternativen

Gnocchi-Gemüse Gratin
Streifen vom veganen Garten-Braten
Rucola-Pesto 21,00 €

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen
in Schnittlauchrahm (Zwischengang) 22,00 €
(Hauptgang) 29,50 €

Vegetarisches Sommer Menu

Sommerrollen mit grünen Spargel
Apfel-Koriander-Tatar
Sesamöl und Pfifferlings-Mayonnaise 16,50 €
Brot und Butter

Wassermelonen-Gazpacho
Zitronenöl und Minze 10,00 €

Mangold-Knödel
Pfifferlinge à la crème
Zwischengang 22,00 €
(Hauptgang 29,50 €)

Sommerliches Gemüsebeet
mit gerösteten Pinienkernen
Nussbutter-Hollandaise
Kartoffelpurée 22,00 €

Süße Falafel
Granatapfelsalat
Raz-el-Hanout-Sahne
Feingebäck 11,00 €

Summe 81,50 €
Couvert pro Person 2,00 €