

Saisonale Menuvorschläge März / April 2023

Save the Date: Unsere Weinmesse ist zurück!

Am Samstag den **25. März 2023 ab 12:30 Uhr** haben Sie endlich wieder die Möglichkeit, bekannte Winzer und Ihre Weine in unserem Club kennenzulernen.

An den Abenden des **24. und 25. März 2023** möchten wir Sie auch wieder herzlich zu unseren beliebten **Degustationsmenüs** einladen, wo Sie unsere Winzer mit ihren Weinen und einem hervorragendem Essen, in festlicher Atmosphäre, erleben und genießen können.

Menu A

Kurkuma-Mairübchensuppe
Tomatenöl, Parmesanklößchen
Brot und Butter 11,00 €

Gebratenes Lachsfilet
unter der Nusskruste
Kohlrabi à la crème, glasierte Gewürzkartoffeln 27,50 €

Weißer Schokoladencrème
Rhabarber in Tonka-Sud
karamellisierter Pumpernickelcrunch
Feingebäck 11,00 €

Preis pro Person 49,50 €
Couvert pro Person 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 20 2021er Sommer Riesling Qualitätswein, trocken Schloss Vollrads KG, Oestrich-Winkel, Rheingau	8,90 €	37,50 €
Nr. 160 2021er Grüner Veltliner Kremser Weinberge Weingut Türk, Stratzing, Kremstal	10,50 €	39,50 €
Nr. 175 2021er Sauvignon Blanc Oxford Landing Estate Barossa Valley, South Australia	9,50 €	38,50 €
<u>Roséwein</u>		
Nr. 182 2021er Cep D'Or Cinsault, Grenache Les Maîtres Vignerons de Saint Tropez, Gassin, Provence	12,00 €	43,00 €
<u>Rotwein</u>		
Nr. 658 2021er Morgon -Les Charmes- Jean-Marc Lafont, Lantignié, Beaujolais	11,50 €	42,00 €
Nr. 194 2020er Spätburgunder Muschelkalk VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut J. Neus, Ingelheim, Pfalz	12,50 €	44,00 €
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 804 2020er Schloss Vaux Rosé, Brut, Eltville, Rheingau	16,90 €	59,00 €

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Liebe Gäste,

aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um die Wahl eines **einheitlichen Menüs** 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 Menuvorschläge März / April 2023

<u>Menu B</u>	
Bärlauchsuppe mit Garnelenwürfeln Brot und Butter	11,00 €

Kleines Beef-Tatar überbraten auf Spargel à la crème	17,50 €

Lammhüftsteak -sous vide- Schokoladen-Rosmarinjus Bohnen mit Bacon-Schmelz Kartoffel-Zucchini-Gratin	31,50 €

Buttermilchmousse Pfefferkirschen Minzpesto, geröstete Cashewkerne Feingebäck	11,50 €
Preis pro Person	71,50 €
Couvert pro Person	2,00 €

<u>Unsere Weinempfehlung dazu:</u>		außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>			
Nr. 10	2018/2019er Maximin Grünhäuser Pinot Blanc Réserve VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut der Familie von Schubert Mertesdorf, Ruwer	19,50 €	57,50 €
Nr. 74	2021er Würzburger Stein Silvaner VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg, Franken	15,00 €	47,50 €
Nr. 106	2021er Pouilly-Fumé Cuvée Vieilles Vignes Marc Deschamp, Pouilly-sur-Loire	17,00 €	51,00 €
<u>Rotwein</u>			
Nr. 196	2019er Maximin Grünhäuser Pinot Noir Qualitätswein, trocken Weingut der Familie von Schubert Mertesdorf, Ruwer	35,00 €	86,50 €
Nr. 598	2019er Château Franc Pipeau	21,00 €	59,75 €
Nr. 599	Grand Cru St. Émilion, Bordeaux	Magnum 44,00 €	117,00 €
Nr. 732	2017/2018er Baron de Ley, Reserva	13,25 €	45,75 €
Nr. 733	Mendavia, Rioja	Magnum 29,50 €	89,90 €
<u>Dessertwein</u>			
Nr. 919	2019er Niersteiner Hipping Riesling Auslese Weingut Schneider Müller GbR Nierstein, Rheinhessen	1/2 Flasche 13,75 €	34,00 €

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menuvorschläge März / April 2023

Menu C

Krustentier-Panna Cotta Mangotatar, Fenchelsalat Kroepoek mit rotem Curry Brot und Butter ***	18,00 €
Schaumsüppchen von jungen Erbsen Meerttichschaum, Wasabinüsse ***	11,00 €
Gedämpftes Zanderröllchen gefüllt mit Lachs und Spinat Safranschaum Gnocchi in Sonnenblumenkern-Butter ***	Zwischengang 21,00 € Hauptgang 31,50 €
Negroni-Sorbet mit Vodka ***	8,00 €
Tranche vom Kalbsrücken Morchelrahmsauce Frühlingsgemüse Pastasotto mit Parmesanschmelz ***	Menuportion 29,50 € Ganze Portion 37,50 €
Parfait vom Eierlikör Himbeersauce Holunderblütenbisquit Feingebäck	11,50 €
Preis pro Person Couvert pro Person	99,00 € 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 €
Nr. 56 2020er Westhofener Weißer Burgunder & Chardonnay VPD.ORTSWEIN, trocken Weingut Wittmann, Westhofen, Pfalz	19,50 €	58,00 €
Nr. 128 2021er Saint Veran Jean-Marc Lafont Lantignié, Burgund	19,50 €	58,00 €
<u>Rotwein</u>		
Nr. 195 2021er Würzburger Stein Blaufränkisch R VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg, Franken	19,00 €	56,50 €
Nr. 678 2019er Volnay 1er Cru -Le Clos des Chênes- François Gaunoux, Meursault, Côte de Beaune	53,00 €	111,50 €
Nr. 713 2017er Brunello di Montalcino D.O.C.G. Villa Poggi Salvi, Montalcino, Toscana	35,00 €	86,50 €
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 927 2016er Schloss Vollrads Riesling Auslese Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG Oestrich-Winkel, Rheingau	1/2 Flasche 24,50 €	53,00 €

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menuvorschläge März / April 2023

Spargel-Specials ab April 2023

Wir bitten um Verständnis, dass wir zum aktuellen Zeitpunkt noch keine Preise zu unseren Spargelgerichten anbieten können. Vielen Dank!

Vorspeisen

Kleine Spargel-Brûlée
Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce
Wildkräutersalat, Sauerteig-Brotchip *folgt*

Bunter Spargelsalat
mit Schnittlauch-Vinaigrette
Büsumer Krabben *folgt*

Suppen

Spargelcrèmesuppe
*mit Büsumer Krabben
*mit Katenschinken-Streifen *folgt*

Hauptgerichte

Knuspriger Stangenspargel auf Wokgemüse
und Kaffir-Reis
*mit gebratenen Sesam-Garnelen
*mit gebratenen Teriyaki-Rinderfiletstreifen *folgt*

**Deutscher Stangenspargel
zerlassene Butter und Sauce Hollandaise
neue Kartoffeln** *folgt*

*mit Katenschinken aus der Pape geschnitten
*mit Lachsfilet
*mit kleinem Wiener Schnitzel
*mit Rinderfilet
*mit gebratenem Steinbuttfilet

Vegetarische Alternativen

Zucchini-Tortilla mit Appenzeller
Kresse-Crème fraîche
geflämmte Pilzvariation *Vorspeise 14,75 €
Hauptgang 20,50 €*

Mediterraner Gemüsepuffer
Bärlauchvelouté
Rotweinschalotten
Salatbouquet *Vorspeise 15,50 €
Hauptgang 21,50 €*

Spinatknödel auf Morchelrahm
Mandelhobel
Rübchenpurée mit Nussbutter *Vorspeise 15,50 €
Hauptgang 21,50 €*

Fisch-Alternativen

Gebratenes Kabeljaufilet
auf Labskaus
Wachtelei, Gurkenrelish *29,50 €*

Duett von Dorade und Riesengarnele
weiße Portweinelouté
Zucchiniperlen
Krustentierriisotto *32,00 €*