

Saisonale Menuvorschläge März / April 2024

Save the Date:

Unsere Weinmesse findet am **20. April 2024** von 14:00 bis 18:00 Uhr statt!
Paralell dazu finden an den Abenden des **19.+20. April 2024** ab 19 Uhr unsere beliebten Winzer-Menüs statt, genießen Sie ein außergewöhnliches 5 Gänge Menu mit jeweils zwei passenden Weinen pro Gang und Entscheiden Sie, welcher Ihr Favorit ist.

Menu A

Frühlingskräuter-Suppe
Rauchlachsstreifen
Brot und Butter

12,00 €

Mit Tomatenpesto und Mozzarella gefüllte Perlhuhnbrust
Geflügelvelouté
Zuckerschotengemüse
Kartoffel-Spinat Gratin

29,50 €

Bayrisch Crème
Johannisbeer-Karamell
Waldmeisterbaiser
Feingebäck
11,50 €

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

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 80 2022er Weissburgunder Chardonnay VDP.GUTSWEIN, trocken Fürst Hohenlohe Oehringen, Öhringen Verrenberg, Württemberg	8,75 €	37,00 € (12,5 % vol.)
Nr. 115 2022er Pinot Blanc -Hugel- Blanc de Blancs Famille Hugel, Riquewihr, Elsass	12,00 €	43,00 € (13,0 % vol.)
Nr. 160 2022er Grüner Veltliner Kremser Weinberge Weingut Türk, Stratzing, Kremstal	11,50 €	42,00 € (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. 194 2020er Spätburgunder Muschelkalk VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut J. Neus, Ingelheim, Pfalz	13,25 €	45,00 € (13,0 % vol.)
Nr. 660 2020/2021er St. Amour Jean-Marc Lafont Lantignié, Beaujolais	13,50 €	45,50 € (13,5 % vol.)
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 804 Schloss Vaux Jahrgangssekt Rosé, Brut Eltville, Rheingau	16,90 €	59,00 € (12,0 % vol.)

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

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 Menüs**. 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 März / April 2024

Menu B

Rote Bete-Tatar Gebackener Blumenkohl Trüffelschmand Brot und Butter ***	17,50 €
Spargel-Crèmesuppe Kalbsklößchen ***	12,75 €
Sous-vide gegarte Lammschulter Egerlingsrahmsauce Buntes Mairübchen-Gemüse Bärlauchspätzle ***	32,00 €
Joghurt-Basilikum-Eis Mandelhippe Eस्पessokaviar Glasierte Orangenfilets Feingebäck	12,00 €
Preis pro Person	74,25 €
Couvert pro Person	2,00 €

<u>Unsere Weinempfehlung dazu:</u>	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 10 2020er Maximin Grünhäuser Pinot Blanc Réserve VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut der Familie von Schubert, Mertesdorf, Ruwer	19,50 €	57,50 € (13,5 % vol.)
Nr. 95 2021er Ihringer Winklerberg Grauburgunder VDP.ERSTE LAGE, trocken Weingut Dr. Heger, Ihringen, Baden	19,25 €	57,00 € (13,0 % vol.)
Nr. 130 2021er Bourgogne Chardonnay Louis Latour Beaune, Bourgogne	15,00 €	47,50 € (13,0 % 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. 249 2018er Château le Boscq Cru Bourgeois Exceptionnel Saint Estèphe, Bordeaux	29,50 €	78,50 € (14,5 % vol.)
Nr. 734 2017er Baron de Ley	23,75 €	66,50 €
Nr. 735 Gran Reserva -Viña Imas- Mendavia, Rioja	Magnum 51,50 €	132,00 € (13,5 % vol.)
<u>Dessertwein</u>		
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 März / April 2024

Menu C

Riesengarnelen im Brickteig Wasabi-Crème Gurkenspaghetti Mangosalsa Brot und Butter ***	19,00 €
Wachtel-Essenz Morchel-Maultaschen ***	halbe Tasse 9,50 € (ganze Tasse 13,00 €)
Pochiertes Steinbuttfilet Sauce Hollandaise Blattspinat, Selleriemousseline ***	Zwischengang 24,00 € (Hauptgang 39,50 €)
Cosmopolitan Sorbet Cassisperlen ***	8,50 €
Pfefferroastbeef Portweinjus Brokkoligemüse Rosmarinkartoffeln ***	Menuportion 26,00 € (ganze Portion 34,50 €)
Rhabarber Financiers Holunderblütensauce Vanille-Eiscreme Feingebäck	12,00 €
Preis pro Person Couvert pro Person	99,00 € 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
Weißwein		
Nr. 58 2020er Kirchspiel Riesling	49,00 €	108,50 €
Nr. 59 VDP.GROSSES GEWÄCHS, trocken Weingut Wittmann, Westhoven, Rheinhessen	Magnum 105,00 €	116,00 € (12,5 % vol.)
Nr. 105 2021/2022er Sancerre -Comte Lafond- De Ladoucette Pouilly-sur-Loire, Loire	37,00 €	89,50 € (12,5 % vol.)
Nr. 178 2022er Sauvignon Blanc Cloudy Bay Marlborough, Neuseeland	25,50 €	69,50 € (13,5 % vol.)
Rotwein		
Nr. 571 2018er Château du Domaine de L'Église	49,00 €	108,50 €
Nr. 572 Pomerol Bordeaux	Magnum 99,00 €	215,00 € (14,5 % 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. 714 2021er Le Difese Tenuta San Guido Marchesi Inzisa della Rocchetta, Bolgheri, Toscana	24,50 €	68,00 € (14,0 % vol.)
Dessertwein		
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 März / April 2024

Spargel-Specials ab April 2024

Preise folgen im März 2024

Vorspeisen

Bunter Spargelsalat
Schnittlauchvinaigrette
Büsumer Krabben

Spargel-Guglhupf
Ziegenkäse-Crème
Honig-Senf-Kapern

Suppen

Spargelcrème-Suppe
* mit Katenschinken-Streifen
* mit Büsumer Krabben

Hauptgerichte

Gewoktes buntes Spargelgemüse
Eingelegte Radieschen, Bratreis mit Erdnüssen
* mit gebratenen Sesam-Garnelen
* mit gebratenen Teriyaki-Rinderfiletsreifen

Deutscher Stangenspargel
zerlassene Butter und Sauce Hollandaise
neue Kartoffeln
* mit Katenschinken aus der Pape geschnitten
* mit Lachsfilet
* mit kleinem Wiener Schnitzel
* mit Rinderfilet
* mit gebratenem Steinbuttfilet

Vegetarische Alternativen

Austernpilze "Stroganoff" Zwischengang 18,00 €
Kartoffelpüree Hauptgang 25,00 €

Rübchenrisotto
Bärlauchpesto
Parmesantomaten
Kartoffelstroh 25,00 €

Fisch Alternativen

Kräuterpiccata vom Steinbeißer
Pesto-Crèmesauce
Ratatouille
Gebratene Gnocchi 29,75 €

Lachsfilet im Kartoffelkleid
Glasiertes Kohlrabi-Möhren-Mikado
Suüßkartoffeltaler 31,50 €