

Saisonale Menuvorschläge Mai / Juni 2023

		<u>Unsere Weinempfehlung dazu:</u>	außer Haus	im Haus
<u>Menu I</u>				
Brunnenkresse-Suppe				
Lachsklößchen	11,00 €		9,25 €	38,00 € (12,0 %)
Brot und Butter				

In Rosmarin gebratene Poulardenbrust				
Morchelvelouté				
Mairübchen				
Gemüsewaffeln	28,75 €		9,50 €	38,50 € (13,0 %)

Zitronen-Muffin				
Joghurteis				
Erdbeerragout	10,00 €			
Feingebäck				
Preis pro Person	49,75 €			
Couvert pro Person	2,00 €			
<u>Weißwein</u>				
		Nr. 20 2021/2022er Sommer		
		Riesling Qualitätswein, trocken		
		Schloss Vollrads KG, Oestrich-Winkel, Rheingau		
		Nr. 90 2021er Grauer Burgunder		
		Gutswein, trocken		
		Weingut Frhr. von Gleichenstein, Oberrotweil, Baden		
		Nr. 161 2021er Grüner Veltliner vom Urgestein	11,90 €	43,00 € (12,5 %)
		Weingut Türk, Stratzing, Kremstal		
<u>Roséwein</u>				
		Nr. 179 2022er Villa Neus Rosé	8,50 €	36,50 € (11,5 %)
		VDP.GUTSWEIN, trocken		
		Weingut J. Neus, Ingelheim, Rheinhessen		
<u>Rotwein</u>				
		Nr. 193 2020er Spätburgunder >S<	11,00 €	40,75 € (14,0 %)
		Qualitätswein, trocken		
		Weingut Bernhard Koch, Hainfeld, Pfalz		
		Nr. 651 2022er Domaine Terrus	8,00 €	35,50 € (15,0 %)
		Cave de Lumières		
		Goult, Ventoux, Rhône		
		Nr. 742 2021er Blauer Zweigelt	10,75 €	40,50 € (13,0 %)
		>Im grossen Berg<		
		Weingut Türk, Stratzing, Kremstal		
<u>Dessertwein</u>				
		Nr. 919 2019er Niersteiner Hipping	1/2 Flasche 13,75 €	34,00 € (7,5 %)
		Riesling Auslese		
		Weingut Schneider Müller GbR, Nierstein, Rheinhessen		

(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 Mai / Juni 2023

Menu II

Geflämmtes Eismeerforellen-Tataki
Gurkensorbet mit Wasabi
Drachenfrucht-Salat und Sauerteig-Brotchips
Brot und Butter 17,00 €

Kokos-Curry Suppe
Lemongrasschaum
Hähnchen-Sesam-Saté 11,00 €

Tranche vom Rinderfilet
Portweinjus
Buntes Spargelgemüse
Schmelzkartoffeln 39,75 €

Marinierte Beerenfrüchte
Waldmeister-Espuma
Vanilleeis
Feingebäck 12,00 €

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

Unsere Weinempfehlung dazu:

		außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>			
Nr. 10	2019/2020er Maximin Grünhäuser Pinot Blanc Réserve VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut der Familie von Schubert, Mertesdorf, Ruwer	19,50 €	57,50 € (13,5 %)
Nr. 56	2020er Westhofener Weißer Burgunder & Chardonnay VPD.ORTSWEIN, trocken Weingut Wittmann, Westhofen, Pfalz	19,50 €	58,00 € (12,5 %)
Nr. 128	2021er Saint Veran Jean-Marc Lafont Lantignié, Burgund	19,50 €	58,00 € (13,0 %)
<u>Rotwein</u>			
Nr. 443	2016er Château Fourcas Dupré Cru Bourgeois Supérieur Lustrac Médoc, Bordeaux	18,00 €	53,50 € (13,0 %)
Nr. 598	2019er Château Franc Pipeau	21,00 €	59,75 €
Nr. 599	Grand Cru St. Émilion, Bordeaux	Magnum 44,00 €	117,00 € (14,0 %)
Nr. 712	2018er Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG San Salvagio, Montepulciano, Toskana	17,50 €	52,50 € (13,5 %)
<u>Dessertwein</u>			
Nr. 900	2019er Maximin Grünhäuser Herrenberg	1/2 Flasche 19,00 €	45,00 €
Nr. 901	2019er Maximin Grünhäuser Herrenberg Riesling Auslese Große Lage C. von Schubert'sche Schlosskellerei Grünhaus, Mosel	34,50 €	86,00 € (7,0 %)

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menüvorschläge Mai / Juni 2023

Menu III

Rindercarpaccio Parmesanspäne und Trüffelöl marinierte Rauke Brot und Butter ***	17,50 €
Grüne Kerbelsuppe Wachtelei ***	11,00 €
Mit Kabeljau-Mousse gefüllte Zucchini-Blüte Krustentier-Ragout Champignons und wilder Brokkoli Sepiakoralle ***	(Zwischengang) 19,75 € (Hauptgang) 34,00 €
Sorbet von der Maibowle ***	8,00 €
Lammrücken unter der Pistazienhaube Rosmarinjus grüne Bohnen in Baconschmelz Kartoffel-Lauch-Gratin ***	(Menuportion) 28,00 € (Ganze Portion) 37,00 €
Warmes Schokoladenküchlein Mangosorbet Himbeermark Feingebäck	11,75 €
Preis pro Person	96,00 €
Couvert pro Person	2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
Weißwein		
Nr. 58 2020er Kirchspiel Riesling	54,00 €	112,00 €
Nr. 59 VDP.GROSSES GEWÄCHS, trocken Weingut Wittmann, Westhoven, Rheinhessen	Magnum 120,00 €	220,00 € (12,5 %)
Nr. 74 2021er Würzburger Stein Silvaner VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg, Franken	15,00 €	47,50 € (13,0 %)
Nr. 107 2021er Pouilly-Fumé De Ladoucette Pouilly-sur-Loire, Loire	36,50 €	89,00 € (14,5 %)
Rotwein		
Nr. 210 2016er Chateau Biac Langoiran Cadillac-Côtes de Bordeaux	39,00 €	93,00 € (14,5 %)
Nr. 266 2018er Château Belgrave	36,00 €	88,00 €
Nr. 267 5ième Cru Classé	Magnum 74,00 €	174,00 €
Nr. 268 St. Laurent, Bordeaux	Doppelmagnum 350,00 €	690,00 € (13,5 %)
Nr. 713 2017/2018er Brunello di Montalcino D.O.C.G. Villa Poggi Salvi, Montalcino, Toscana	35,00 €	86,50 € (14,5 %)
Nr. 737 2020er Pesquera Crianza Alejandro Fernandez Pesquera de Duero, Valladolid, Ribera del Duero	23,50 €	66,00 € (14,5 %)
Dessertwein		
Nr. 927 2016er Schloss Vollrads Riesling Auslese Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG Oestrich-Winkel, Rheingau	1/2 Flasche 26,50 €	55,00 € (7,5 %)

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menüvorschläge Mai / Juni 2023

Fisch-Alternativen

Gebratenes Doradenfilet
Wildblüten-Hollandaise
glasierter Kohlrabi
Schmelzkartoffeln 31,00 €

Gedämpftes Seeteufelfilet
Curryschaum
Wakame-Gemüse
Soja-Bratreis 33,50 €

Vegetarische Alternativen

Wassermelonen-Gazpacho
Räuchertofuwürfel 10,00 €

Vegane grüne Pfeffersuppe
frische Feigen 10,50 €

Japanisches Gemüse-Pfannensoufflé
Sprossensalat 23,00 €

Spargelrisotto
mit geschmolzenen Tomaten
Parmesan und Pesto 23,50 €

Spargel-Karte

Preisänderungen vorbehalten

Vorspeise

Marinierter Stangenspargel
Radieschen-Vinaigrette
Krabben im Hummergelee 21,00 €

Getrübelter Spargelsalat
Graved Lachs
Pumpnickel-Crunch 19,50 €

Suppen

Spargelcrème-Suppe 12,00 €
mit Katenschinken-Streifen 13,00 €
mit Büsumer Krabben 15,00 €

Hauptgerichte

Knuspriger Stangenspargel
Wokgemüse, Kaffir-Reis 26,00 €
mit gebratene Sesam-Garnelen 34,00 €
mit gebratene Teriyaki-Rinderfiletstreifen 36,00 €

Deutscher Stangenspargel

zerlassene Butter und Sauce Hollandaise
neue Kartoffeln 27,50 €
mit Katenschinken aus der Pape geschnitten 35,50 €
mit Lachsfilet 36,00 €
mit kleinem Wiener Schnitzel 38,00 €
mit Medaillons vom Kalb 44,50 €
mit Rinderfilet 45,50 €
mit gebratenem Steinbuttfilet 46,50 €