

VORSPEISEN

Roastbeef vom Rinderrücken auf Rettichsalat und geröstetem Pumpernickel	Euro 15,50
Thunfischtatar mit Guacamole, Tomatensalsa und Crostini mit deutschem Kaviar	Euro 17,50
* Roulade von Dinkelcrêpes und Wildkräuter-Frischkäsecreme an Feldsalatröschen in Walnussdressing	Euro 14,50

Sieben kulinarische Versuchungen (für mindestens 2 Personen)

° Roastbeef vom Rinderrücken auf Rettichsalat	
° Thunfischtatar an Guacamole und Tomatensalsa	
° Dinkel-Wildkräuterroulade mit Feldsalatröschen in Walnussdressing	
° Argentinische Rotgarnele auf Meeresspargelsalat und mildem Chili-Hummerschaum	
° Tranchen vom Schweinebauch auf Tomaten-Schnippelbohngemüse	
° Zanderfilet, in Riesling-Weinteig gebacken, an Rahmkohlrabi	
° „Minestra di Pane“	pro Person Euro 32,50

SUPPEN

Schaumsüppchen vom Frühlingslauch mit Kürbiskernkrokant-Buttercroûtons	Euro 9,50
Consommé von der Wachtel mit kleinem Waldpilzspießchen	Euro 9,50

ZWISCHENGERICHTE

Gegrillte argentinische Rotgarnelen auf warmem Meeresspargelsalat und mildem Chili-Hummerschaum	Euro 19,50 als Hauptgang mit Vanillewedges Euro 26,50
Zanderfilet, in Riesling-Weinteig gebacken auf Rahmkohlrabi und Schnittlauch-Wachteleivinaigrette	Euro 18,50 als Hauptgang mit Schlosskartoffeln Euro 25,50
Tranchen vom Schweinebauch - Sous Vide gegart - auf Trockentomaten-Schnippelbohngemüse und milder Kümmeljus	Euro 18,50 als Hauptgang mit Schlosskartoffeln Euro 25,50
* „Minestra di Pane“ („Lasagne“ von weißen Bohnen, Karotten und Wirsing, Olivenknusperbrot und Griechischen Tropföl)	Euro 18,50 als Hauptgang Euro 25,50

HAUPTGERICHTE

Ossobuco mit Kräuter-Gemüse-Gremolata (Geschmorte Kalbsbeinscheibe mit Wurzelgemüse und Blattpetersilienpesto)	Euro 24,50
Irishes Lammkarree auf sautiertem Paprikagemüse und Oliven-Kartoffelstampf	Euro 28,50
Zweierlei vom Hunsrücker Hähnchen Frikassee mit Spitzmorcheln sowie knuspriger Flügel mit Vanille-Chilisauce, auf Zuckerschoten und schwarzem Veneré Reis	Euro 25,50
Gebratenes Knurrhahnfilet an warmem Spinatsalat, Safransauce und Ricotta-Hummerravioli	Euro 26,50
* Luftiges Kartoffelsoufflé auf grünem Stangenspargel, gebratenen Shitake Pilzen und mildem Bärlauchschaum	Euro 22,50

Die mit * gekennzeichneten Gerichte sind für Vegetarier geeignet
Eine Übersicht über die in den Speisen enthaltenen Allergene hält unser Küchenchef für Sie bereit.