



„SCHMETTERLINGE IM BAUCH“



Aperitif Empfehlung

Lillet Blanc Russian Wild Berry 0,10 l 5,20 €

Suppen

Rinderkraftbrühe 6,90 €
parfümiert mit Sherry und bunter Einlage

Crèmesüppchen vom Pfifferling 7,20 €
mit Gartenkräutern

Vorspeisen

Bukett von Sommersalaten 6,90 €
*mariniert in feinem Joghurtdressing
mit Croûtons, Kirschtomaten und Cashewkernen*

Frühlingsrolle 9,20 €
*- hausgemacht -
gefüllt mit asiatischem Hackfleisch & Sprossen
im Brickteig gebacken
an süß saurer Sauce*

Trilogie von der Garnele 12,80 €
*- mit Zucchini & Kräutern in Olivenöl confiert
- im Tempurateig frittiert
- mit geräuchertem Paprika mariniert und gebraten
auf Rauke, Krabbenchips und Kirschtomaten*

Rindercarpaccio 13,90 €
*mariniert mit Olivenöl und altem Balsamicoessig
Rucola, Pinienkerne & gehobelter Parmesan*



Hauptgänge

Roastbeef - kalt - rosa gebraten an Sauce Remoulade junge grüne Bohnen und Bratkartoffeln	15,40 €
„Winzersteak“ vom Schweinerücken mariniert auf Pfefferrahmsauce mit Böhnchen im Speckmantel & Rösterdäpfeln	16,90 €
Frische Pfifferlinge á la crème gewürzt mit Kräutern, Speck & Zwiebeln auf Butterschneidplatte an bunten Sommersalaten	18,50 €
Tafelspitz vom Rind gesotten auf Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse und gerösteten Kartoffeln	18,90 €
Kalbsleber gebraten mit gerösteten Zwiebeln an Burgunderjus Erdäpfelstampf & marinierte Salate	19,50 €
Zanderfilet auf der eigenen Haut gegrillt mit Orangenjus Champagnerkraut und Petersilienkartoffeln	19,90 €
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind in der Pfanne medium gebraten auf Rotwein Schalotten Jus an Grilltomate Röstkartoffeln und buntes Salatbukett	23,00 €
Schweinefilet Médailles gegrillt mit frischen Pfifferlingen gewürzt mit Kräutern, Speck & Zwiebeln in Sahnesauce an Spätzle und grünen Salaten	23,90 €

Süß & Herzhaft

Dessert

Lambada Erdbeeren 8,90 €
mit Honig mariniert
an luftig schaumigem Sabayon

Himbeer Charlotte Törtchen 9,20 €
auf Ragout von Beeren
an fein süßer Crème Chantilly

Crème brûlée 9,50 €
aromatisiert mit Bourbon Vanille
an Grütze von roten Beeren
Cashew Sauerrahm Crèmeeis

Käse

Trilogie vom Käse 9,10 €
mit Trauben & Walnüssen
an Feigensenf
- Ciabattabrot -

„Glückshormone“

Handgeschöpfte Pralinées Stück 1,40 €
aus eigener Confiserie

„Gib jedem Tag
die Chance, der schönste Deines Lebens zur werden“

Mark Twain



Schmetterlingsmenü

Trilogie von der Garnele

- mit Zucchini & Kräutern in Olivenöl confiert
 - im Tempurateig frittiert
- mit geräuchertem Paprika mariniert und gebraten auf Rauke, Krabbenchips und Kirschtomaten

Pfifferling Crèmesüppchen mit Gartenkräutern

Sorbet von der Mango gespritzt mit Rieslingsekt

Schweinefilet Médailles

an frischen Pfifferlingen á la crème
gewürzt mit Speck, Kräutern & Zwiebeln
Spätzle und grüne Salate

Himbeer Charlotte Törtchen

auf Ragout von Beeren
an fein süßer Crème Chantilly

Menü	54,90 €
Menü ohne Vorspeise	44,50 €
Hauptgang vom Menü	23,90 €

Weineempfehlung

Deutschland Mosel

2014/15er	Kallfelz Riesling Hochgewächs	0,75 l	19,25 €
	feinherb	0,20 l	6,90 €

Qualitätswein

SILBERNE KAMMERPREISMÜNZE

Weingut Albert Kallfelz

Ein sehr frischer & lebendiger Riesling. Intensives Bouquet reifer und weicher Pfirsichfrucht. Sehr guter Körper mit eleganter Fruchtsüße. Mineralische Verspieltheit - sehr nachhaltig.

2014/15er	Kallfelz Rivaner	0,75 l	18,60 €
	trocken	0,20 l	5,40 €

Qualitätswein

Weingut Albert Kallfelz

Der milde Weiße: spritzig, lebendig mit feinfruchtigen Aromen. Seine moderate Säure macht ihn zu einem bekömmlichen Begleiter bei jeder Gelegenheit. Durch seine unverwechselbare Frische ist er immer wieder ein wahrer Gaumengenuss. Leichter & spritziger Wein für die „hellen“ Jahreszeiten!

- **LMIV** -

Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung > Allergene
Ein gesondertes Verzeichnis können Sie jederzeit
bei unserem Servicepersonal anfordern!