



Frühlingsgefühle

„Schmetterlinge im Bauch“

Suppen

- Rinderkraftbrühe** 6,90 €
parfümiert mit Sherry, Wurzelgemüse und Kräutern
- Süppchen von Kokos & Zitronengras** 7,80 €
mit rotem Curry und gegrillter Garnele

Vorspeisen

- Frühlingsrolle** 9,50 €
*- hausgemacht -
gefüllt mit asiatischem Hackfleisch und Sprossen
im Brickteig gebacken
an süß saurer Sauce*
- Rote Bete Carpaccio** 10,20 €
*mariniert mit feinem Apfeldressing
an Ziegenfrischkäse mit Kerbel und Rauke Salat*
- Jakobsmuschel** 12,70 €
*- gebraten -
auf Salattrilogie von Traube Rucola Erdbeere
in Haselnussvinaigrette*
- Kartoffel Räucherforelle Terrine** 13,00 €
*mit Schlangengurkenschmand
an bunten Frühlingssalaten mit Sprossen & Cherrytomaten*
- Carpaccio vom Rind** 13,90 €
*mariniert mit altem Balsamicoessig und Olivenöl
Rucola, Pinienkerne und gehobelter Parmesan*

Hauptgänge

Roastbeef - kalt - rosa gebraten an Sauce Remoulade junge grüne Bohnen und Bratkartoffeln	16,20 €
„Winzersteak“ vom Schweinerücken mariniert auf Pfefferrahmsauce mit Böhnchen im Speckmantel & Rösterdäpfeln	17,10 €
Doradenfilet auf der Haut gegrillt mit Estragonsauce Steinpilzrisotto und Pflücksalate	19,60 €
Medaillons vom Schweinefilet gebraten gefüllt mit Waldpilzmousse an Kräuterschaum Frühlingsgemüse und Macaire Kartoffeln	22,70 €
Weiderind Rumpsteak - medium gegrillt - auf Teriyakisauce an Kaiserschoten Frühlingszwiebel Ragout & Basmatireis	23,50 €
Filet vom Seeteufel im Kräutermantel gebraten auf Safran Velouté mit Wildreistimbale und marinierten Blattsalaten	24,60 €
Zürcher Kalbgeschnetzeltes kurz sautiertes Ragout in Champignon Weißwein Sauce an Brokkoli und Kartoffelrösti	25,20 €
Rücken vom Lamm rosa gebraten auf provenzalischer Jus Ratatouille und geröstete Erdäpfel mit Speck & Zwiebeln	26,50 €



Süß & Herzhaft

Dessert

Bretonischer Eierkuchen 8,30 €
gefüllt mit Früchten der Saison
an Orangensauce
Bourbon Vanilleeis

„Verliebte Schwäne“ 9,40 €
Duett von Mousse au chocolat
auf Fruchtspiegel
an Honig Orangen Hippe

Parfait von Holunderblüten 9,60 €
im Mandelkorbchen
an Himbeercoulis

Käse

Tête de Moine 9,10 €
mit Trauben & Walnüssen
an Feigensenf
- Ciabattabrot -

„Glückshormone“

Handgeschöpfte Pralinées aus eigener Confitserie Stück 1,40 €



Schmetterlingsmenü

*Terrine von Gänsestopfleber und Entenbrust
an Frühlingslauch Apfel Salat*

*Kokos Zitronengras Süppchen
mit rotem Curry und gegrillter Garnele*

*Sorbet von der Erdbeere
gespritzt mit Rieslingssekt an Minzblatt*

*Kalbsfilet Medaillons
- rosa gebraten -
auf Estragonschaum*

Trilogie von Marktgemüse & Macaire Kartoffeln

„Verliebte Schwäne“

Duett von Mousse au chocolat

auf Fruchtspiegel an Orangen Honig Hippe

<i>Menü</i>	57,40 €
<i>Menü ohne Vorspeise</i>	48,30 €
<i>Menü Hauptgang</i>	26,90 €

Weinempfehlung

Deutschland Mittelrhein

2016er	Rheinschiefer Riesling	0,75 l	20,30 €
	Gutsriesling, trocken	0,20 l	6,90 €
	Qualitätswein		
	Weingut Matthias Müller		
	Frisch & fruchtig. Ein gradliniger Alltagstropfen mit sehr viel Stil.		
	Bietet herrliches Trinkvergnügen!		

Rotwein Chile

2014er	Valdivieso	0,75 l	19,50 €
	Cabernet Sauvignon	0,20 l	6,70 €
	trocken		

Valle Central / Chile

Dieser trockene, rubinrote Cabernet Sauvignon aus dem Central Valley begeistert nachhaltig mit seiner Geschmacksvielfalt nach roten Früchten wie der Brombeere, der süßen Himbeere... Er duftet nach Gewürzen & präsentiert sich angenehm weich, rund und sehr harmonisch. Hervorragend zu gegrilltem Fleisch. Chile - das Pauillac des Pazifiks. In den besten Lagen werden hier mit großer Sorgfalt die Edelrebsorten aus Bordeaux angebaut. Die Bedingungen dafür sind optimal und nahezu ähnlich wie in Frankreichs berühmter Weinbauregion Bordeaux. **Unwiderstehlich schmeichelhaft!**

- LMIV -

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