

Unsere Empfehlung

Riesling Sekt

Cuvée Jean Daniel

-brut, ein filigraner Rieslingsekt-
Weingut Jean Buscher, Bechtheim

Rheinhessen

Glas 0,1 Ltr. 5,50 €

2016er

Weissburgunder

Qualitätswein, trocken

- milde, feine Säurestruktur -

Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl, Deidesheim

0,25 Ltr. Karaffe 9,70 €

0,75 Ltr. Flasche 27,50 €

*

2016er

Escherndorfer Silvaner

VDP.Ortswein, trocken

- duftig, hamonisch, säurearm -

Weingut Horst Sauer, Escherndorf

0,25 Ltr. Karaffe 10,40 €

0,75 Ltr. Flasche 29,50 €

*

2016er

Schloss Vollrads

Riesling, Qualitätswein

- trockener, kerniger Rheingauer -

Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG, Oestrich-Winkel

0,25 Ltr. Karaffe 10,60 €

0,75 Ltr. Flasche 30,00 €

Vorspeisen

Lauwarmer Ziegenkäse mit Limonenkruste an mariniertem Spargel-Erdbeer-Salat	11,50
Geschmorte Kalbstafelspitzscheiben an Spargel-Erdnuss-Ragout	13,00

Suppen

Rahmsuppe vom Stangenspargel mit Spargelspieß und Lachswürfel	9,00
Gratinierte Bärlauch-Suppe mit gebratener Entenbrust	8,50
Glas kalter Spargelfond	0,60

Kleine Gerichte

Gebratene Spargelspitzen mit Spargelpüree, Wachtelbrust und Gemüsechips	18,50
Rohe Spargelscheiben in Olivenöl geschwenkt mit Garnelen und Loup de Mer an Zitronengras-Schaum	21,00

Hauptgerichte

Saltimbocca „kleine Kalbsrückenschnitzelchen“ mit hausgeräuchertem Knochenschinken auf Tomaten-Risotto und Spargelspitzen	34,00
	<i>kleine Portion</i> 25,50
Ragout von Spargel und Kräutern mit gebratenem Zanderfilet im Kartoffelmantel	33,50
	<i>kleine Portion</i> 25,00
Schweizer Rösti mit gebratenen Lachswürfeln und Spargelspitzen	22,50
	<i>kleine Portion</i> 17,00
Portion lauwarmer Stangenspargel mit Sauce Vinaigrette, gehacktem Ei und Kartoffelcrêpes	18,50
Gebratener Spargel in Olivenöl mit Zitrone, Parmesankäse, Tomate, gebackenem Rucola und Ciabatta	21,50
Portion frischer Deutscher Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	17,50
dazu empfehlen wir Ihnen:	
- kleine Kräutercrêpes	3,00
- Sahneomelette	3,50
- zweierlei gekochten Schinken	8,00
- hausgeräucherten Knochenschinken	9,50
- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken geschnitten	18,00
	<i>kleine Portion</i> 13,50
- hausgeräucherten Schottischen Lachs	16,50
- Medaillon vom Schweinelendchen mit Bärlauchkruste	17,00
Portion frischer Deutscher Stangenspargel zum Nachreichen	11,00

Dessert

Geeistes Erdbeer-Minze-Süppchen mit gebackenem Rhabarber und Vanilleeis	8,50
Armer Ritter -in Eiermilch gebackener Stuten- mit Erdbeeren, Joghurt und Vanilleeis	8,50