

Unsere Empfehlung

Riesling Sekt

Cuvée Jean Daniel

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

Glas 0,1 Ltr. 5,80 €

2016er

Weissburgunder

Qualitätswein, trocken

Weingut Matthias Keth, Offstein

¼ l. - 9,80€ und 0,1 l. - 4,00€

0,25 Ltr. Karaffe	9,80 €
0,1 Ltr. Glas	4,00 €

*

2018er

Escherndorfer Silvaner

VDP.Ortswein, trocken

- eleganter Sortenvertreter -

Weingut Horst Sauer, Escherndorf

0,25 Ltr. Karaffe	10,60 €
0,75 Ltr. Flasche	30,00 €

*

2018er

Schloss Vollrads

Riesling, Qualitätswein

- trockener, kerniger Rheingauer -

Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG, Oestrich-Winkel

0,25 Ltr. Karaffe	10,70 €
0,75 Ltr. Flasche	30,50 €

Vorspeisen

Lauwarmer Ziegenkäse mit Limonenkruste an mariniertem Spargel-Erdbeer-Salat	11,50
Blattsalatspitzen mit gebackenem Spargel und Loup de Merfilet	14,00

Suppen

Rahmsuppe vom Stangenspargel mit Räucherlachsrose	9,50
Klare Tomatensuppe mit Quark-Grieß-Klößchen und Estragon	9,50
Glas kalter Spargelfond	0,60

Kleine Gerichte

Zweierlei Spargelspitzen mit hausgeräuchertem Knochenschinken, italienischen Speck, gebratenen Pilze und Kräuterschaum	14,00
Spargeleintopf mit frischen Kräutern, Jakobsmuschel-Garnelen-Spieß und Heringskaviar	22,00

Hauptgerichte

Stangenspargel mit gekochtem Wacholderschinken und Käsesauce überbacken, dazu neue Kartoffeln	24,00
	<i>kleine Portion</i> 18,00
Röllchen vom Kalbsrücken mit Spargel, Tomate und Basilikum gefüllt, Tomatensauce und Bandnudeln	35,00
	<i>kleine Portion</i> 25,00
Filet vom Steinbutt mit Limonenkruste auf rohen Spargelscheiben in Olivenöl angeschwenkt, Buttersauce und Gemüsepolenta	37,50
	<i>kleine Portion</i> 28,00
Schweizer Rösti mit gebratenen Lachswürfeln und Spargelspitzen	23,50
	<i>kleine Portion</i> 17,50
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
- Rumpsteak vom Angus Rind mit Bärlauchkruste auf Schalotten-Rotwein-Sauce	21,00
Portion frischer Deutscher Stangenspargel zum Nachreichen	11,00

Dessert

Geeistes Erdbeer-Minze-Süppchen mit gebackenem Rhabarber und Vanilleeis	9,00
Armer Ritter -in Eiermilch gebackener Stuten- mit Erdbeeren, Joghurt und Vanilleeis	9,00