

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Frühlingsalat

Gewürznüsse 10,00 € | Karamellierter Ziegenkäse 14,00 €

Cremige Burrata aus Apulien

Grüner Spargel | Grapefruit | Avocado 14,00 €

Gambas „pikant“ Olivenöl | Knoblauch | Chili 18,00 €

Mild Gebeizter Fjordlachs

Tom-Kha-Sud | Kohlrabi | Erbsen-Wasabi-Creme

Frühlingslauch 18,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Gereifter Parmesan | Pflücksalate 16,00 €

Gehobelter Trüffel | Trüffelcreme 22,00 €

Austern „Fines de claires“

Pumpernickel | Vinaigrette | Zitrone

Stück 4,00 € | 6 Stück 21,00 €

Tatar vom Kalbsfilet

Eigelbcreme | Trüffel-Creme | Kräutersalat 18,00 €

Entenleber-Terrine

Brioche | Süßweingelee | Pflücksalate 22,00 €

Suppen

Bärlauchsuppe

Mit Croûtons 10,00 € | Gebratene Jacobsmuschel 14,00 €

Spargelcremesuppe

Mit Spargelspitzen 10,00 € | Mit Flußkrebse 14,00 €

Hauptgerichte

Frische Bärlauch Ravioli

Frühlingskräuter | Getrocknete Tomaten | Rahmsauce 20,00 €

Kalbsniere

Pommery-Senf-Sauce | Kartoffelpüree | Pflücksalate 28,00 €

Gefüllte Bio-Maishähnchenbrust

Risotto | Parmesan | Grüner Spargel | Kerbelschaum 28,00 €

Kalbsfilet mit Pinienkern-Bärlauch-Kruste

Walbecker Spargel | Frühkartoffeln | Sauce Hollandaise 38,00 €

Maibock aus der Eifel | Gebratenes Rückenfilet

Rübchen | Karottencreme | Kartoffeltarte

Gebratene Pilze 36,00 €

Frischer Fisch

Lotte und Gambas

Olivenöl | Mediterrane Kräuter | Knoblauch

Pikante Spaghetti | Salat 32,00 €

Fjordlachsfilet

Erbsencassolett | Kartoffel-Sellerie-Püree | Safranschaum 36,00 €

Steinbuttfilet

Fregola Sarda | Grüner Spargel | Frühlingslauch

Tomate | Pecorino 38,00 €

Bestes Fleisch

vom australischen Black Angus Rind

Rumpsteak 250g 26,00 € | 350g 36,00 € | 450g 46,00 €

Filetsteak 200g 35,00 € | 300g 45,00 €

Beilagen je 4,00 €

Belgische Pommes frites | Trüffelmayonnaise

Süßkartoffel Pommes frites | Sauerrahm

Kartoffelgratin

Getrüffeltes Kartoffelpüree

Blattspinat

Pflücksalate | Hausdressing

Caesar Salad | Parmesan | Croutons | Caesardressing

Saucen je 3,00 €

Pfefferrahmsauce | Cognac | Grüner Pfeffer

BBQ-Jus

Sauce Béarnaise

Gewürzbutter

Dessert

„Café gourmand“

Kaffee-Spezialität & kleine Patisserie 10,00 €

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

mit Sekt aufgegossen 7,50 €

mit „Wudka“ aus dem Kaiserstuhl aufgegossen 8,00 €

Auswahl unserer Sorbets & Cremeeis pro Kugel 4,00 €

„Dame Blanche“

Vanillecreme-Eis | Heiße Schokoladensauce 10,00 €

Eierlikör-Mohn-Parfait

Erdbeeren | Rhabarber | Pistazien Crème Brulée 12,00 €

Mousse von der Valrhona Schokolade

Tonkabohne | Knusperboden | Mascarpone-Eis 14,00 €

Käseauswahl

Rohmilchkäse | Bauernhof-Käse aus dem Neanderland

Früchtesenf | Früchtebrot ab 14,00 €

Menü

Mild Gebeizter Fjordlachs

Tom-Kha-Sud | Kohlrabi | Erbsen-Wasabi-Creme

Frühlingslauch

Spargelcremesuppe

Spargelspitzen | Flusskrebse

Kalbsfilet mit Pinienkern-Bärlauch-Kruste

Walbecker Spargel | Frühkartoffeln | Sauce Hollandaise

Eierlikör-Mohn-Parfait

Erdbeeren | Rhabarber | Pistazien Crème Brulée

68,00 € pro Person

Bei Unverträglichkeiten & Allergien sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne. Preise enthalten die Gesetzliche MwSt.