

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ DES TAGES

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

THUNFISCH TARTAR
Avocado | Mango | Misocreme
€ 21

TOMATENMOUSSE
Schalotte | Petersilien-Joghurteis
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEBACKENER WELS
Kartoffel-Radieschen Salat
€ 19

SPITZMORCHEL TORTELLINI
Grüner Spargel
€ 19

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

GEFÜLLTE
POULARDENBRUST
Mais | Babykarotte
€ 34

LACHSFORELLE
Erbse | gegrilltes Salatherz
Kaviar
€ 36

GEFÜLLTE ZUCCHINI
Gemüse Couscous | Feta
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

PASSIONSFRUCHT
Kokos | Brunnenkresse-Sorbet
€ 15

KÄSEVARIATION
Chutney
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Aufricht Weißburgunder
0,1l | € 6,50 | 0,25l | € 10,-

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Bannert Blauer Zweigelt
0,1l | € 5,50 | 0,25l | € 12,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ DES TAGES

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

TASCHENKREBS AUSGELÖST
Brioche | Edamame-Bohne
€ 21

MARINIERTER SPARGEL
Kräutervinaigrette | Brotchip
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEZUPFTE KALBSHAXE
Junger Spitzkohl | Beurre Blanc
€ 21

VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLE
Asia Gemüse | Dip
€ 18

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA RINDERRÜCKEN
Kartoffel-Baumkuchen | Sellerie
Wilder Brokkoli
€ 37

GEFÜLLTER STEINBUTT
Kerbelrisotto | Kirschtomate
€ 37

TAGLIATELLE
Trüffel | Rucola
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

DREIERLEI SCHOKOLADENTERRINE
Himbeer
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

ROSEWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Unger „Kalk & Stein“
0,1 | € 7,- | 0,25l | € 12,-

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Picco Maccario Barbera d`Asti
0,1l | € 6,50 | 0,25l | € 12,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ DES TAGES

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

ROASTBEEF SCHEIBEN ROSA
Zupfsalat | Petersilien Aioli
€ 21

BUCHWEIZEN-BLINIS
Bärlauchcreme | Olivenöl-Kaviar
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

LACHSNOCKEN
Babyspinat | Hollandaise
€ 21

PARMESAN-SCHAUMSUPPE
Kräuterchip
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA LAMMRÜCKEN
Olivenkruste | Ratatouille
Kartoffel-Krokette
€ 39

ZANDERFILET
Tomatenrisotto
Basilikumschaum
€ 35

SPARGEL RAVIOLI
Beurre blanc
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

MERINGUE
Erdbeere | Sorbet
€ 15

KÄSEVARIATION
Chutney
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Clauß Sauvignon blanc
0,1l | € 7,50 | 0,25l | € 14,-

DIGESTIF EMPFEHLUNG DES TAGES

Gutemann Haselnussgeist
2cl | € 8,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ DES TAGES

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

MAKRELE MARINIERT
Kalamansi Zitrus | Gurke | Gartenkresse
€ 21

GEFÜLLTE ZUCHHINIBLÜTE
Tomatengemüse
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

TINTENFISCH GEFÜLLT
Knoblauch-Paprika | Staudensellerie
€ 21

INGWER-ZITRONENGRAS
SCHAUMSÜPPCHEN
Zuckerschote
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

SCHMOR-KALBSBACKE
Kartoffelschaum
Spargelgemüse
€ 37

KRUSTENTIER RAVIOLI
Tomate-Fenchel | Confierte
Gamba
€ 37

BÄRLAUCH-KÄSE
KNÖDEL
Babyspinat
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

SCHOKOKÜCHLEIN
Vanille
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Clauß Weißer Milan
0,1l | € 4,50 | 0,25l | € 10,-

ROSEWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Henricks Rose
0,1l | € 4,- | 0,25l | € 7,50

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ DES TAGES

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

VITELLO TONNATO
Kalbsrücken | Thunfisch | Kapern
€ 21

MARINIERTE AVOCADO
Spargel | Pinienkern | Zupfsalat
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

KOKOS GAMBA
Glasnudeln | Limettenschaum
€ 21

BÄRLAUCH RAVIOLI
Erbse | Beurre blanc
€ 21

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA RINDERFILET
Röstkartoffelpüree | Paprika
Shitakepilze
€ 39

SEETEUFEL FILET
Pancetta | Blattspinat | Junge
Kartoffel
€ 37

STANGEN SPARGEL
Kartoffel | Hollandaise
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

RHABARBER PANNA COTTA
Krokant
€ 15

KÄSEVARIATION
Chutney
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Aufricht Grauburgunder
0,1l | € 5,50 | 0,25l | € 10,-

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Aufricht „Aufrichtig“ Rot
0,1l | € 6,- | 0,25l | € 11

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ DES TAGES

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

MARINIERTE BACHFORELLE
Fenchel | Krabbe
€ 21

GEFÜLLTE BABYPARIKA
Salatcreme | Kartoffelcracker
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

JAKOBSMUSCHEL
Karotte | Tintenfisch | Brunnenkresse
€ 19

SPARGEL SCHAUMSUPPE
Eingelegter Spargel
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA KALBSRÜCKEN
Bärlauchkruste | Spargel-Gnocchi
Pak Choi
€ 36

SAIBLING
Grüner Spargel | Eingelegter
Rhabarber | Selleriecreme
€ 35

BASILIKUM TAGLIARINI
Beurre Blanc | Kirschtomate
Parmesan
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

ZITRONENTARTE
Joghurteis
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 52 | ALS 4-GANG MENÜ € 62

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Aufricht Grauburgunder
0,1l | € 5,50 | 0,25l | € 10,-

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Aufricht „Aufrichtig“ Rot
0,1l | € 6,- | 0,25l | € 11