

Lucie Schultes Frühlingsinspiration

Als Essklasse 3 (Suppe, Hauptgang und Dessert)
oder
als Essklasse 5

Erdbeer Martini mit Limetten Minz Schaum



Pochiertes Kalbsfilet rose' aus dem Estragon Piment Sud
mit Kartoffel Sellerie Confit und Senfemulsion



Hummerschaumsuppe mit Pernod



Filet vom Black Angus und goldbraun gebratenes Kalbsbries
auf Blauschimmel Salbei Flammkuchen

"Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken
Gl. 7,30 €/ Fl. 26,00

oder

Gerösteter Thunfisch auf jungen Chili Spinatblättern
mit Wasabi Kartoffeln und Soja Limonen Glace

Riesling, trocken
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 7,90 €/ Fl. 28,00 €



Süße Frühlings Inspiration

Essklasse 3 Essklasse 3 39,00 €
Essklasse 5 Essklasse 5 59,00 €





Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Basilikum Pesto oder Frühlingslauch Quark

4,50 €

Frühlingsсалатspitzen und Wildkräuter im Dijon Senf Dressing mit gegrillten
Rinderfiletstreifen und Parmesan

14,50 €

Carpaccio vom Weiderind mit Meersalz,
Ölrauke, Grana Padano und Balsamico 12 Jahre

13,00 €

Euro Asiatische Tapas Inspiration

17,50 €

Vitello tonnato neu interpretiert

18,00 €

Suppen

Pot au feu von Wolfsbarsch und Flusskrebse mit Wurzelgemüse in

Absinth

Besondere Empfehlung des Maître

12,50 €

Geschäumte Spargel Cremesuppe

6,50 €

Sorbet

Sorbet von Litschi

3,50 €

Rhabarbersorbet im Secco Bad

5,50 €

Vegetarische Gerichte

Provenzalische Gemüselasagne mit Mozzarella, Meersalzkartoffeln und Basilikum Pesto

19,50 €

*La Mano, trocken, Mencia Roble,
Toral De Los Vados, Leon, Spanien Gl. 7,30 €/ Fl. 26,00 €*

Perlgraupenrisotto mit jungem Blattspinat, grünem Spargel und Pecorino

19,00 €

*Weißburgunder, trocken
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 7,90 €/ Fl. 28,00 €*

Fisch

Warm geräucherte Gambas auf Beluga Linsen Eintopf, Algen und frittieren
Sumach Blumenkohl

25,00 €

*Rosé, trocken
Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen,
Gl. 8,90 €/ Fl. 31,00 €*

Harmonie von Fisch und Meeresfrüchten
an einer Sauce mit viel Butter und noch mehr Gefühl
dazu grünen Spargel und Kartoffel Kapern Mus

26,00 €

*„Arjent“ Sauvignon Blanc Trentino DOC
trocken
Gl. 7,90 €/ Fl. 28,00 €*

Krosses Wolfsbarsch Filet mit gebratenem grünem Spargel,
Ravioli Vitello&Salvia und würziger Pommery Senf Butteremulsion

24,00 €

*Elbling, trocken,
Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen
Gl. 8,90 €/ Fl. 31,00 €*

Gegrillter Thunfisch mit Koriander Kimchi
und Wakame dazu cremiger Kreuzkümmel Hummus
Besondere Empfehlung des Maître

26,00 €

*Riesling, trocken
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 7,90 €/ Fl. 28,00 €*

Fleisch

Gebratenes Maispouarden Brüstchen mit gerösteten Knoblauch-Brioche,
gegrillten Tomaten und cremigen Estragon- Frischkäseschaum

23 €

Grauburgunder Kabinett, trocken,

Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, Fl. 28,00 / Gl. 7,90 €

Gegrillte Kalbsleber auf Kartoffel-Parmesan Püree mit frischer Melisse und
Frühlingzwiebeln dazu Butterschaum

22,50 €

Primitivo DOC, trocken, Tagaro, Puglia,

Gl. 7,30 € / Fl. 26,00 €

Geschmorte Lammhaxe auf Kreuzkümmel -Hummus dazu mit Zaatar
gewürzte Aubergine und Paprika

26,00 €

*Spätburgunder QbA, Holzfass, trocken, Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden,
Eichstetten, Gl. 7,90 € / Fl. 28,00 €*

Rosa Barbarie Entenbrust auf Trüffel- Camembert- Fondue mit
Zuchtpilzen und Orangen Rosmarin Senf

Besondere Empfehlung des Maître

26,00 €

Lagrein Cantina St. Pauls DOC, trocken, Südtirol Alto Adige

Gl. 9,00 € / Fl. 32,00 €

Men`s Giant Beef Burger Blue Cheese 222

dazu Süßkartoffel pommes frites

25,00 €

La Mano, trocken, Mencia Roble,

Toral De Los Vados, Leon, Spanien Gl. 7,30 € / Fl. 26,00 €

Gegrilltes Filetsteak mit Sc. Bearnaise, Pinienkern Blattspinat und
Grilltomate dazu Steakhouse pommes frites

200 g 27,50 €

'when we dance' Chianti DOCG, trocken, Tenuta il Palagio – by STING / Toskana

Gl. 7,30 € / Fl. 26,00 €

Spargel

Genießen Sie das kostbare
Frühlingsgemüse ganz klassisch!
Aufgrund der in der Spargelsaison stark schwankenden Preise, bieten wir
Ihnen das kostbare Gemüse fairerweise zum Tagespreis an.

Weißer Stangenspargel mit Sc. Hollandaise, dazu Kalbsschnitzel und
Kresse Kartoffelchen

*Elbling, trocken,
Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen
Gl. 8,90 €/ Fl. 31,00 €*

Weißer Stangenspargel mit Sc. Hollandaise, dazu gebratenens
Wolfsbarsch Filet und Kresse Kartoffelchen

*„Arjent“ Sauvignon Blanc Trentino DOC
trocken
Gl. 7,90 €/ Fl. 28,00 €*

Frühlingsduett der Königin des Gemüses
Weißer Stangenspargel & Grüner Spargel dazu Trüffel Hollandaise,
geräucherte Tomaten und glacierte Erdäpfel

*Weißburgunder, trocken
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 7,90 €/ Fl. 28,00 €*

Unsere Frühlings Genuss Hommage an Görlitz

Blutwurstnudeln mit Zwiebeln, Speck und Knoblauch dazu geschmolzene
Grützwurst und viel frischem Majoran

24 €

inklusive einen echten Böckelbart
Landskron Pilsener vom Fass 0,5 l 3.90 €

Wir tranchieren und servieren Ihnen **ab 2 Personen**

Chateaubriand 500 g
mit Sauce Bearnaise und Demiglace
Frühlingsgemüse & Zuchtpilzen
dazu Fourme d'Àmbert Gratin, Rosmarin Kartoffeln und Basilikumgnocchi

Preis für 2 Personen 79,00 €

Dazu empfehlen wir unseren

Koonunga Hill Shiraz Cabernet, trocken Penfolds / South Australia
0.75 l 36 €

Und das müssen Sie bestellen oder überlesen Sorry !

Currywurst mit Pommes Frites

Ohne Trüffel, ohne Chi Chi nur mit einer hausgemachten Sauce serviert.

Versprochen !

..... trinken Sie dazu, auf was Sie Lust haben !

9,50 €

Dessert und Käse

Unsere kleine Leckerei die immer rutscht
Lassen Sie sich überraschen oder ich verrate es Ihnen ausnahmsweise!
4,00 €

Geeistes Grand Marnier Soufflé
mit frischen Erdbeeren
9,00 €

Warmer Schokoladenkuchen mit Litschi Sorbet
8,50 €

Crème brûlée
8,50 €

Süße Überraschung
11,00 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm
8,50 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf
12,50 €
Floralis Dessertwein, Miguel Torres, Catalunya, Spanien,
Glas 0,1 l - 4,10 €