

# Lucie Schulte 's Frühlingsgenuss

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

Erdbeer Martini mit Limetten Minz Schaum



Geräucherte Gambas mit Meersalz und Knoblauch  
auf Rosmarin Frühlingspilzen



Hummerschaumsuppe mit Pernod



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

"Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken  
Gl. 8,00 €/ Fl.28,00

**oder**

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

*Riesling, trocken*  
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 8,70 €/ Fl. 30,00 €



Süße Frühlings Gedanken

**Essklasse 3 43,00 €**  
**Essklasse 5 59,00 €**

## Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Basilikum Pesto oder Bärlauch Quark

6,50 €

\*\*\*

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

16,50 €

\*\*\*

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

16,00 €

\*\*\*

Euro Asiatische Tapas Inspiration

19,50 €

Gern auch etwas größer für 2 Personen 27,00 €

\*\*\*

Vitello tonnato neu interpretiert

18,00 €

**Besondere Empfehlung des Maitre**

## Suppen

Pot au feu von Garnele und Mittelmeer Dorade mit Wurzelgemüse,  
Tomaten und frischem Thymian in Absinth

**Besondere Empfehlung des Maitre**

13,50 €

\*\*\*

Bärlauch Cappuccino

7,50 €

## Sorbet

Sorbet von der Ananas in Don Papa Baroko Rum

8,50 €

**Besondere Empfehlung des Maitre**

\*\*\*

Rhabarbersorbet mit Erdbeeren im Secco Bad

7,50 €

## Vegetarische Gerichte

Gratiniertes Provenzalisches Gemüse mit Mozzarella, Meersalzkartoffeln  
und Basilikum Pesto

22,50 €

*Arte Vini „CH“ Chardonnay trocken,*

*Gl. 8,00 € / Fl. 28,00€*

\*\*\*

Perlgraupen Risotto mit jungem Frühlings Blattspinat, grünem Spargel und  
Pecorino

21,00 €

*Weißburgunder, trocken*

*Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €*

## Fisch

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

28,00 €

*Rosé, trocken*

*Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen,*

*Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €*

\*\*\*

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

26,00 €

*Elbling, trocken,*

*Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen*

*Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €*

\*\*\*

Gegrillter Thunfisch mit Limone und Meersalz auf Koriander Kimchi  
dazu cremiger Kreuzkümmel Hummus

**Besondere Empfehlung des Maître**

27,50 €

*Riesling, trocken*

*Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 8,70 € / Fl. 30,00 €*

\*\*\*

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

28,00 €

*Sauvignon blanc, trocken*

*Raymond Morin, Domaine du Landreau Loire, Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €*

## Fleisch

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

26 €

*Grauburgunder Kabinett, trocken,*

*Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, / Gl. 8,70 € Fl. 30,00 €*

\*\*\*

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

24,50 €

*Primitivo Cinquenoci DOC, trocken, Tagaro, Puglia,*

*Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €*

\*\*\*

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

27,50 €

*Spätburgunder QbA, Holzfass, trocken, Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden,*

*Eichstetten, Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €*

\*\*\*

Rosa Barbarie Entenbrust auf Trüffel- Camembert- Fondue mit  
Zuchtpilzen und Orangen Rosmarin Senf  
**Besondere Empfehlung des Maître**

28,50 €

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

*Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €*

\*\*\*

**Men`s Giant Beef Burger Blue Cheese 222**  
dazu Süßkartoffel pommes frites

25,00 €

*Cuvée Tradition Corbières AC. Trocken Château de Luc*

*Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €*

\*\*\*

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

200 g      32,50 €

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

*Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €*

# 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.

Geschäumte Spargel Cremesuppe  
6,50 €

\*\*\*

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

*Elbling, trocken,  
Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen  
Gl. 9,50 €/ Fl. 32,00 €*

\*\*\*

Weißer Stangenspargel mit Sc. Hollandaise, dazu gebratenes  
Mittelmeer Doraden Filet und Kresse Kartoffelchen

*Sauvignon blanc, trocken  
Raymond Morin, Domaine du Landreau Loire, Gl. 9,50 €/ Fl. 32,00 €,*

\*\*\*

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

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

**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 85,00 €

**Dazu empfehlen wir unseren**

*Koonunga Hill Shiraz Cabernet, trocken Penfolds / South Australia*  
0.75 l 42 €

***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 !*

12,50 €

**Kennen Sie unsere Kochschule Genussreich?**

**Mehr Information**



## Dessert und Käse

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

6,50 €

\*\*\*

Geeistes Grand Marnier Soufflé  
mit frischen Erdbeeren

9,50 €

\*\*\*

Warmer Kuchen von Sao Tome Schokolade mit Litschi Sorbet

10,50 €

\*\*\*

Crème brûlée

8,50 €

\*\*\*

Süße Frühlingsinspiration

12,00 €

\*\*\*

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm

8,50 €

\*\*\*

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

13,50 €

*Floralis Dessertwein, Miguel Torres, Catalunya, Spanien,*

*Glas 0,1 l - 4,10 €*