

# Lucie Schulte 's Frühlingsgenuss

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

Passionsfrucht Martini mit Bellini Schaum

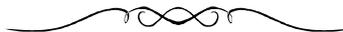
die neue Essklasse



Pasta mit Frühlings Trüffeln



Hummerschaumsuppe mit Pernod



Filet vom Black Angus mit Frühlingspilzen  
auf Blauschimmel Thymian Enchiladas

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

**oder**

Gerösteter Pulpo 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 €



Hot Macaron Salted Caramel

**Essklasse 3 47,00 €**  
**Essklasse 5 69,50 €**

## Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Tomaten Butter oder Bärlauch Quark  
6,50 €

\*\*\*

Frühlingsalatspitzen und Wildkräuter im Gin Balsamico mit gegrillten  
Rinderfiletstreifen, Parmesan und Madeleine Olive  
16,50 €

\*\*\*

Carpaccio vom Weiderind mit Senfkorn Kaviar, Meersalz,  
Ölrauke, Manchego und Balsamico 12 Jahre  
16,00 €

\*\*\*

Euro Asiatische Tapas Inspiration

19,50 €

Gern auch etwas größer für 2 Personen 27,00 €

**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**  
14,50 €

\*\*\*

Bärlauch Schaum Suppe

7,50 €

## Sorbet

Sorbet von Bio Zitronen und Limoncello in Don Papa Baroko Rum  
9,50 €

**Besondere Empfehlung des Maitre**

\*\*\*

Rhabarbersorbet mit Erdbeeren im Secco Bad

7,50 €

## Vegetarische Gerichte

Kimchi Burger mit Hawaiianischen Bambus Jade Salz  
dazu Süßkartoffel pommes frites

23,50 €

*Gewürztraminer Riesling Cuveé QbA halbtrocken*

*Winzergenossenschaft Laufen Marktgräferland/ Baden, Gl. 7,50€ / Fl.26,00€*

\*\*\*

Perlgraupen Risotto mit jungem Frühlings-Blattspinat, grünem Spargel und  
Pecorino

22,00 €

*Weißburgunder, trocken*

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

## Fisch

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

27,50 €

*Elbling, trocken,*

*Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen*

*Gl. 9,50 €/ Fl. 32,00 €*

\*\*\*

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

**Besondere Empfehlung des Maître**

27,50 €

*Riesling, trocken*

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

\*\*\*

Duett von gegrillten Pulpo und Rauch Garnelen  
mit schwarzem Oliven Kartoffelmus dazu grüne Paprika Tomaten Konfitüre

**Besondere Empfehlung des Maître**

28,50 €

*Rosé, trocken*

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

## Fleisch

Gebratenes Maispoularden Brüstchen mit gerösteten Oliven Brioche,  
gegrillten Tomaten und cremigem Estragon- Frischkäseschaum

26,50 €

*Grauburgunder Kabinett, trocken,*

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

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbäckchen mit grünem Spargel dazu geräucherten  
Kartoffelkuchen und Muskat

28,00 €

*Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken*

*Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 /*

\*\*\*

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

28,50 €

*Lagrein Kaltern DOC, trocken, Südtirol Alto Adige*

*Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €*

\*\*\*

Men`s Giant Beef Burger Blue Cheese 222 mit Rucola und grünem  
Spargel dazu Süßkartoffel pommes frites

26,50 €

*Cuvée Tradition Corbières AC. Trocken Château de Luc*

*Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €*

\*\*\*

Gegrilltes Filetsteak mit Sc. Bearnaise und Thymian Ratatouille dazu  
Steakhouse pommes frites

200 g 32,50 €

280 g 42,50 €

*'Vermador' Tinto Barrica Alicante, trocken*

*Gl. 7,50 € / 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.

Geschäumte Spargel Cremesuppe

6,50 €

\*\*\*

Weißer Stangenspargel mit Sc. Hollandaise,  
dazu Kalbsschnitzel oder gegrilltes Mittelmeer Doraden Filet und Kresse  
Kartöffelchen

## Wir tranchieren und servieren Ihnen ab 2 Personen

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

Preis für 2 Personen 89,00 €

### **Dazu empfehlen wir unseren**

*Koonunga Hill Shiraz Cabernet, trocken Penfolds / South Australia*  
0.75 l 49 €

**Kennen Sie unsere Kochschule Genussreich?**

### **Mehr Information**



**Neu! Unser Teamkochen ab dem 1.Mai 2025**

## Dessert und Käse

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

6,50 €

*in den Häfen*

\*\*\*

**Geeistes Grand Marnier Soufflé  
mit frischen Erdbeeren  
Besondere Empfehlung des Maitre**

11,50 €

\*\*\*

**Warmes Mandel-Nougat Soufflé,  
dazu Erdbeer Sorbet**

11,50 €

\*\*\*

**Crème brûlée**

8,50 €

\*\*\*

**Süße Frühlingsinspiration**

13,00 €

\*\*\*

**Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm**

8,50 €

\*\*\*

**Französische Käseauswahl mit Feigensenf**

15,50 €

*Floralis Dessertwein, Miguel Torres, Catalunya, Spanien,  
Glas 0,1 l - 4,10 €*