

Lucie Schultes Frühlingsgenuss

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

Passionsfrucht Martini mit Bellini Schaum

Pasta mit Frühlings Trüffeln

Hummerschaumsuppe mit Pernod

Filet vom Black Angus mit Frühlingspilzen auf
Blauschimmel Thymian Kartoffelblättern

"Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken
Gl. 9,00 €/ Fl. 32,00 €

oder

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

Riesling, trocken
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 9,00 €/ Fl. 32,00 €

Hot Macaron Salted Caramel

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

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Trüffelbutter oder Bärlauch Quark

7,50 €

Frühlingssalatspitzen und Wildkräuter im Gin Balsamico mit gegrillten
Rinderfiletstreifen, Parmesan und Madeleine Olive

16,50 €

Gegrillter grüner Spargel und confierte Rote Bete mit Bärlauch-Vinaigrette,
gerösteten Haselnüssen & jungem Spinat

17,50 €

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 Maître

Suppen

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

Besondere Empfehlung des Maître

14,50 €

Bärlauch Schaum Suppe

8,50 €

Sorbet

Sorbet von Bio Zitronen und Limoncello in Don Papa Baroko Rum

12,50 €

Besondere Empfehlung des Maître

Rhabarbersorbet mit Erdbeeren im Secco Bad

7,50 €

Vegetarische Gerichte

Rote Beete Burger mit Enoki Pilzen und Hawaiianischen Bambus Jade Salz
dazu Süßkartoffel pommes frites

24,50 €

Gewürztraminer Riesling Cuvéé QbA halbtrocken

Winzer-genossenschaft Laufen Marktgräferland/ Baden, Gl. 8,50€ / Fl.30,00€

Perlgrauen Risotto mit jungem Frühlings-Blattspinat, grünem Spargel und

Pecorino

24,00 €

Weißburgunder, trocken

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 8,50 € / Fl. 30,00 €

Fisch

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

28,50 € *Elbling,*

trocken,

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen

Gl. 11,50 € / Fl. 36,00 €

Lachs mit gesalzenen Karamell Crispies auf schwarzen Linsen mit Sojasauce
dazu Algen, scharfe Tomaten und gehobelter Meerrettich

Besondere Empfehlung des Maître

27,50 €

Riesling, trocken

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 9,00 € / Fl. 32,00 €

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,

Fleisch

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

27,50 €

Grauburgunder Kabinett, trocken,

Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, / Gl. 9,00 € Fl. 32,00 €

Gegrillte Kalbsleber auf Kartoffel Parmesan Püree mit frischer Melisse,
Zuchtpilzen, Frühlingszwiebeln und Butterschaum

26,50 €

Primitivo Cinquenoci DOC, trocken, Tagaro, Puglia,

Gl.9,00 € /Fl. 32,00 €

Geschmorte Ochsenbäckchen mit grünem Spargel dazu

Kartoffel Parmesan Creme

29,00 €

Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken

Gl. 9,00 € / Fl. 32,00 /

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. 11,50 €/ Fl. 36,00 €

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

27,50 €

Cuvée Tradition Corbières AC. Trocken Château de Luc

Gl.9,50 € /Fl. 34,00 €

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. 9,00 €/ Fl. 32,00 €

Spargel

Genießen Sie das kostbare Frühlingsgemüse ab
dem 15. März 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'Ambert Gratin, Rosmarin Kartoffeln und Kalbfleisch
Ravioli

Preis für 2 Personen 99,00 €

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

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
Besondere Empfehlung des Maitre

12,50 €

Warmes Mandel-Nougat Soufflé
dazu Erdbeer Sorbet

11,50 €

Crème brûlée

8,50 €

Süße Frühlingsinspiration

13,00 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm

9,50 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

15,50 €

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

3 Rosen Manchego zum Wein

6,00 €