

## VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio vom U.S. Prime Rinderfilet mit frischem Trüffel <small>2016 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 8,50 €</small>	15,50 €
Argentinische Rotgarnelen gebraten auf Apfel Fenchel Salat <small>2017 Sauvignon blanc „vom Stein“ trocken WG Gunderloch 0,2l = 9,50 €</small>	16,50 €
Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken auf Tomatenmarmelade <small>2016 Jean Baptiste, feinherb, WG Gunderloch 0,2l = 8,00 €</small>	14,50 €
Linguine in Rahm mit frischem Trüffel <small>2016 Atrium Merlot, trocken, Weingut Miguel Torres 0,2l = 9,50 €</small>	14,50 €
Spargelcremesuppe mit Schnittlauchschaum	7,50 €
Kalbsessenz mit Pfannkuchen Streifen	8,50 €

## FISCH

Faröer Lachsfilet im Pergament gegart, mit Gemüsestreifen und Kräuterdrillingen <small>2017 Weißburgunder „vom Kalk“ Q.b.A. trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	25,50 €
Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Champagnerschaum, grünem Spargel und Risotto <small>2016 Alte Reben Riesling, trocken WG Kesselstatt 0,2l = 9,50 €</small>	26,50 €
Halber Hummer lauwarm mit Krustentierschaum und Limonenrisotto <small>2016 Chardonnay „3055“ trocken WG Jean Leon 0,2l = 9,50 €</small>	33,50 €

## FLEISCH

Maispouardenbrust mit Rahmsauce, Kaiserschoten und lauwarmem Kartoffelsalat <small>2017 Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose WG Torres 0,2l = 7,50 €</small>	23,50 €
Rumpsteak 220g „Dry Aged Beef“ mit Merlotsauce, Schmorzwiebeln und Schnittlauchpüree <small>2015 Konnuga Hill Shiraz Cabernet WG Penfolds 0,2l = 9,50 €</small>	28,50 €
Lammrücken mit Pistazienkruste, rosa gebraten, Rotweinsauce, Birnen, Bohnen, Speck und Rosmarinkartoffeln <small>2015 Matura Cuvée, trocken WG Studier Pfalz 0,2l = 9,00 €</small>	29,50 €

## US PRIME BEEF

Filet Mignon 180g das wertvollste Stück - zart und mager	40,00 €
Sirloin Cut 300g auch bekannt als Rumpsteak mit Fettrand als Geschmacksträger	36,00 €
Rib Eye 400g mit saftigem Fettauge und starker Marmorierung	41,00 €
Wählen Sie Ihre Beilage dazu: Rosmarinkartoffeln - hausgemachte Kartoffelchips - Püree der Woche buntes Gemüse - Schmorzwiebeln - gemischter Salat Kräuterbutter - hausgemachte BBQ Sauce  <small>2015 BLACK PRINT Cuvée Weingut Markus Schneider 0,2l = 12,00 €</small>	
Burger 200g im Sesambrötchen, hausgemachte Burgersauce, Cheddar, Schmorzwiebeln, Tomate und Gurke dazu Pommes Frites	18,50 €

## ZUR EINSTIMMUNG empfehlen wir ...

<b>Secco Rosé, trocken</b> - <i>Bassermann-Jordan</i>	0,1l = 7,50 €
<b>Rhabarber Spritz</b> Rhabarbersirup, Prosecco, Tonic Water	0,15l = 7,50 €
<b>Monkey Tonic</b> Monkey 47 Schwarzwald Gin, Thomas Henry Tonic	12,50 €
<b>Bitter Orange</b> - <i>alkoholfrei</i> Monin Bitter, Orangensaft, Orange	6,50 €
<b>König Pils</b> - vom Fass	0,2l = 2,50 €

## LANDPARTIE

Spargelsuppe mit Schnittlauchschaum

Maispoulardenbrust mit Rahmsauce,  
Kaiserschoten und lauwarmem  
Kartoffelsalat

Waldmeister Eis mit Erdbeeren

36,00 €

## ROMANTIK MENÜ

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit frischem Trüffel

Kalbsessenz mit Pfannkuchenstreifen

Lammrücken mit Pistazienkruste,  
rosa gebraten, Rotweinsauce,  
Birnen, Bohnen, Speck  
und Rosmarinkartoffeln

Karamellisiertes Vanille Espuma  
mit Himbeer-Sahne-Eis

62,00 €

Liebe Gäste, wenn sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, melden sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern.  
Wir reichen Ihnen gerne eine Karte in der die Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.