

ZUR EINSTIMMUNG *empfehlen wir ...*

Rieslingsekt trocken Dr. Von Bassermann Jordan	0,1l = 11,00 €
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,1l = 8,50 €
Köllner's Gin Tonic - Köllner's Gin, Thomas Henry Tonic, Zitrone	10,50 €
Monin Bitter Orange - Monin bitter, Orangensaft, Orange	6,50 €
König Pils vom Fass	0,2l = 2,70 €

LANDPARTIE MENÜ

Spargelcreme Suppe ***
Königsberger Klopse mit Rote Bete Salat und Kartoffelpüree ***
Rhabarbersorbet mit Erdbeeren und Rhabarberfond
36,50 €

ROMANTIK MENÜ

Gebeizter Lachs, Gurkensorbet, Tomatendashi und Zitrusgel ***
Rotgarnelen, Wasabi Mayonnaise, frittiertes grüner Reis, Karotten Mango Vinaigrette ***
Kabeljau, Nussbitterschaum, schwarzer Trüffel, Blattspinat, Reisweinsud ***
Short Rib, Merlotsauce, Vanillemöhren, Zwiebelcreme und Kartoffelchips ***
Karamellisiertes Vanilleespuma mit Himbeersahneis 75,00 €

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.

VORSPEISEN & SUPPEN

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnussöl 2018 Ellerstadter Bubeneck Riesling, trocken WG Studier 0,2l = 8,50 €	13,50 €
Dim Sum im Ponzusud 2018 Sauvignon Blanc „vom Stein“ trocken WG Gundeloch 0,2l = 8,50 €	15,50 €
Rotgarnelen mit Wasabi Mayonnaise, frittiertem grünem Reis und Karotten Mango Vinaigrette 2019 Sommerpalais Riesling, WG Reichsgraf von Kesselstatt 0,2l = 8,50 €	16,50 €
Gebeizter Lachs mit Gurkensorbet, Tomatendashi und Zitrusgel 2018 Weißburgunder „vom Kalk“ trocken, WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €	14,50 €
Spargelcreme Suppe	8,50 €

FISCH & VEGETARISCH

Kabeljau gebraten, Nussbitterschaum, schwarzem Trüffel, Blattspinat, Reisweinsud und Kartoffelpüree 2018 „Köllner's“ Grauburgunder trocken WG Heger 0,2l = 9,00 €	28,50 €
Hausgemachte Ravioli mit Ricotta Basilikum Füllung 2018 Flor de Vetus Rueda Verdejo WG Bodega Vetus 0,2l = 7,50 €	18,50 €

FLEISCH

Short Rib - Rippenstück vom U.S. Rind, langzeit gegart Merlotsauce, Vanillemöhren, Zwiebelcreme und Kartoffelchips 2017 Atrium Merlot, trocken, WG Miguel Torres 0,2l = 9,50 €	29,50 €
Eisbein vom Spanferkel, Erbse, Senfcreme und Kartoffelpüree. 2017 Piniot Noir, trocken WG Heitlinger 0,2l = 10,00 €	23,50 €
Geschmorte Rehkeule, Jus, Mairübe und Gnocchi 2016 Matura Cuvée trocken, WG Studier 0,2l = 9,00 €	34,50 €
U.S. Prime Rinderfilet mit Portweincreme, Karotten und Kräuterpüree 2016 Barbera d'Alba, trocken WG Negro 0,2l = 10,50 €	36,50 €

FRISCHER STANGENSPARGEL AUS DER REGION

1 Pfund frischer Stangenspargel mit Parmesan gratiniert dazu neue Kartoffeln und Olivenöl	25,50 €
1 Pfund frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise dazu neuen Kartoffeln	24,50 €
mit Kalbsschnitzel	32,50 €
mit Ammerländer Kernschinken	30,50 €
mit Filet vom Wildlachs	32,50 €

2019 Sommerpalais Riesling
WG Reisgraf von Kesselstatt 0,2l = 8,50 € 0,75l 27,50 €

DESSERT

Karamellisiertes Vanilleespuma mit Himbeer Sahne Eis	9,50 €
Rhabarbersorbet, Erdbeeren und Rhabarberfond	6,50 €
Kugel Eis - nach Wahl Vanille - Schokolade - Erdbeere - Straciatella - Walnuss - Himbeer Sahne	2,50 €
Kugel Sorbet - nach Wahl Zitrone - Himbeere- Mango Ananas	3,50 €