

Vorspeisen

Linsenrahmsüppchen mit geräuchertem Saibling 12,90

Geschmorte Bete mit Burrata und Basilikumpesto 14,90 

Rheinischer weißer Spargel mit Bergkäse gratiniert 16,90 

Brotsalat mit Avocado und Kirschtomaten 13,90 

Carpaccio vom Weiderind mit Shiitake Pilzen und Grana Padano 14,90

Sous Vide gegarter Bauchspeck, gepickeltes Gemüse
und Petersilienmayonnaise 16,90

6 Stück Fines de Claire Austern natur oder gratiniert 19,50/21,50

Hausgemachte Landpastete mit Quittenmarmelade 14,90

Gebratene Jakobsmuscheln mit weißem Spargel und Orangenbutter 21,50

Oktopus à la Provencale auf gegrilltem Spitzpaprika 19,50

Weißweinempfehlung

2018 Hochheimer Herrenberg Riesling, Erste Lage trocken
Weingut Künstler Rheingau 38,-

Hauptgerichte

Spinat-Käse-Serviettenknödel auf einem Pilzragout 22,50 

Buntes Gemüse -Potpourri mit Basilikumpesto 22,50 

Gebratenes Filet vom Skrei mit Limonen – Kapern – Vinaigrette 35,50

Ragout von Seeteufel und Gambas à la Marseillaise 36,50

Bei Niedertemperatur sanft gegartes Schaufelstück vom Weiderind 25,50

Rosa gebratene Entenbrust in einer Sauce
aus Elexier de Balsamico und Himbeeren 29,50

Entrecôte vom Weiderind auf einer Rahmsauce
mit grünem Pfeffer und Gurke 36,50

Kotelett vom Iberico Schwein in Salzeibutter gebraten 33,50

Sanft geschmorte Kaninchenkeule in Sherry-Senf-Sauce 29,50

Überraschungsmenüs

3 Gänge 49,-

4 Gänge 62,- (nur Tischweise)

Rotweinempfehlung

2016 Durbacher Plaelrain Spätburgunder, 1. Lage trocken
Weingut Andreas Laible 38,-