



Vorneweg

3 Garnelen mit Wasabi im Tempura Teig gebacken & Curry Dip 10 €

Frühlingsröllchen & Samosa mit Curry Dip (Vegan) 7 €

Luftgetrocknete Iberico Salami, Oliven, Manchego & Aioli 9 €

Vorspeisen

Burrata mit grünem Spargel, Strauchtomaten & Wildkräutersalat 14 €

Wildkräutersalat mit Croutons, Kernen & Sprossen 8 €

Tafelspitzbouillon mit Markklößchen & Wurzelgemüse 7 €

Spargel vom Lehmgrubenhof Klasse I

Spargelrahmsuppe mit Spargel einlage & gebratener Garnele 9 €

Spargelsalat mit Eismeershrimps & Datteltomaten in Schnittlauchvinaigrette 12 €

Portion Stangenspargel 400g

mit Hollandaise, Mandelbutter & gebackenen Drillingen 24 €

Stangenspargel & Mailänder Trüffelschinken

mit Hollandaise, Mandelbutter & gebackenen Drillingen 30 €

Stangenspargel mit in Rosmarin & Knoblauch gebratene Garnelen (5 Stk.)

mit Hollandaise, Mandelbutter & gebackenen Drillingen 30 €

Stangenspargel mit gebackenem Schnitzel vom Strohschwein

mit Hollandaise, Mandelbutter & gebackenen Drillingen 27 €

Stangenspargel mit kross auf der Haut gebratenen Wolfsbarschfilets

mit Hummers Rahmsoße & gebackenen Drillingen 34 €

Hollandaise oder Mandelbutter extra 4 €

Hauptspeisen

Kürbis gefüllte Teigtaschen in Kokos Curry Soße
mit karamellisiertem Gemüse & Wildkräuter 17 €

Ricotta Spinat Tortelloni
in Schnittlauchrahmsoße, Grana Padano & Wildkräuter 18 €

Kotelette vom Duroc Schwein
mit Rotweinsoße, Salsa Verde, tomatisiertem Gemüse, Süßkartoffel Churros 27 €

Cordon Bleu vom schwäbischen Strohschwein
gefüllt mit italienischem Trüffelschinken & Camembert
Pommes frites & Preiselbeeren 24 €

Französische Maishähnchenbrust
mit knackigem Salat, Croutons, Mango, Strauchtomaten & Kürbis Granola 20 €

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten
mit Hummer Rahmsoße, Spinat & Tagliatelle Nudeln 26 €

Fischsüppchen mit Fenchel, Garnele & Filets von Lachs, Zander & Kabeljau
Croutons & Aioli 27 €

Rinderrückensteak „US Prime Beef Black Angus“ 400g im Fettmantel gebraten
mit Spätburgunder Soße, rotem Zwiebel Chutney, wilder Brokkoli & gebackene Drillinge 37 €

Bratensoße o. Rahmsoße extra 3 €

„Für unsere Naschkatzen“

Kaiserschmarren mit Apfelmus & Preiselbeeren 10 €

Pfälzer Erdbeeren mit Vanilleeis, Schlagsahne & Mandelkrokant 10 €

Tiramisu classico mit Marsala parfümiert & Erdbeersalat mit Vanilleeis 10 €

Wir kochen frisch, deswegen darf es auch mal länger dauern, vielen Dank für Ihr Verständnis.
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro & beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Jegliche Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohgewichte