

Zum Einstieg

Blattsalate der Saison

an Olivenöl - Dressing

- mit gerösteten Kernen^(g) 3,90 €
- mit 5 gebackenen Knuspergarnelen und Chili-Dip^(a,b,c,g) 8,50 €
- mit 10 gebackenen Knuspergarnelen und Chili-Dip^(a,b,c,g) 13,50 €

Süßkartoffel-Pommes

mit hausgemachtem Frühlingsquark^(c,g)

4,50 €

Gebratener Ziegenkäse

im Röstimantel auf Wildkräutersalat mit Tomaten-Chorizo⁽⁷⁾-Marmelade

7,50 €

Entenmaultasche

auf Schwarzwurzeln mit Steinpilzbutter^(a,c,g)

7,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Markklößchen und Flädle^(a,c,g,i)

5,80 €

Kartoffel-Rauchaalsuppe

- mit Schweinebauch und frittiertes Schwarte^(2,g)

6,50 €

- mit Croutons^(a,b,d,g)

4,90 €

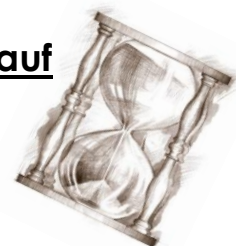
Hummerschaumsuppe

- mit Hummer, Litschi und Minze^(b,g)

9,50 €

Bitte beachten Sie folgendes bei Ihrer Bestellung

**Ab 4 Personen beschränken Sie sich bitte auf
max. 3 verschiedene Hauptgerichte.**



Feines aus Fluss und Meer

Steinbeißer und Rotbarbe

WEINTIP: Riesling Hochgewächs, Mosel

Ragout von Steinbeißer und Rotbarbe mit Eismeergarnelen, Jakobsmuscheln, grünen Bohnenkernen und Petersilienkartoffeln ^(a,b,d,f,g,n)

22,50 €

ohne Eismeergarnelen und Jakobsmuscheln

18,50 €

St. Petrus Filet

WEINTIP: Grauer Burgunder, Rheinhessen

im Tempurateig gebacken auf grünem Spargel mit Risoleekartoffeln und frischen Morcheln in Rahm ^(a,d,g)

23,50 €

ohne Morchel

18,50 €

Isländischer Rotbarsch

WEINTIP: Rivaner mit Sauvignon blanc, Württemberg

als Saltimbocca gebraten, auf Gewürzspaghettini mit Tomatenkompott und Bornholmer Zitronenöl ^(2,a,c,d,g)

17,50 €

mit Riesengarnelen ^(b,n)

21,50 €

Für Fleischliebhaber

Knusperschnitzelchen vom Kalbsrücken

gebraten in der Pfanne, mit Frühlingsquark und Süßkartoffel- Pommes ^(a,c,g)

18,50 €

„ Hot Pot “ Feines aus dem Schmortopf

Fragen Sie nach unserem Tages-Hot Pot serviert mit hausgemachten Semmelknödeln₂ - ^(a,c,g,i)

WEINTIP: Dornfelder, feinherb, Rheinhessen

dazu wahlweise Gemüse oder Salat

Tagespreis

Entebrust, rosa gebraten

WEINTIP: Merlot, trocken, Pfalz

mit Honig und Sesam glasiert, auf Lotuswurzeln mit Bärlauchgnocchi ^(a,c,g,k)

17,50 €

Unsere Hausspezialitäten

Fischvariation

WEINTIP: Rosé, Pfalz

- 3 verschieden zubereitete Fischfilets mit Proseccosauce
und Meersalzkartoffeln^(a,c,d,f,g,h,i,k) 18,50 €

- 4 verschieden zubereitete Fischfilets mit Proseccosauce
und Meersalzkartoffeln^(a,c,d,f,g,h,i,k) 21,50 €

mit gebratenen Riesengarnelen^(b,n) 4 € Aufpreis

Zum süßen Abschluss

Espresso

trifft hausgemachtes Vanilleeis im Glas^(c,g) 3,90 €

Nougat-Quarkknödel

im Knuspermantel auf legiertem Rhöner Süßkirschkompott^(a,c,g) 5,90 €

und Vanilleeis^(c,g) 7,50 €

Crème-Brulée

- ganz klassisch - ohne schnick schnack - mit Roter-Grütze nach
dänischer Rezeptur^(c,g) 6,50 €

Spezialität des Hauses

selbst hergestelltes Eis und Sorbets,
fragen Sie nach unseren ständig wechselnden Sorten^(c,g) je Kugel 2,00 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse