

## Aperitif:

<b>Weingut Nik Weis-Urbanshof / Mosel</b> „Nik Weis“ Riesling Sekt brut	0,10 l	10,00 €
„Cuvee Clara“ Chardonnay, Pinot Noir Sekt brut	0,10 l	14,00 €
<b>Weingut Schmitt Weber / Mosel</b> Pinot Rosé brut	0,10 l	13,00 €
<b>Champagnerhaus Phillipe Gonet / Mesnil-sur-Oger</b> Champagner Réservé brut	0,10 l	20,00 €
Hauscocktail (Wermut rosé, Tonic, Sekt, Limette)	0,15 l	12,00 €
Traubensecco, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,10 l	8,00 €
Harry's Waldgin & Thomas Henry Tonic	0,30 l	14,50 €
<b>Wermut aus Deutschland:</b>		
Ferdinand's Saar Wermut, Zilliken dry/weiss/rot	5 cl	10,00 €
W�rzgarten, Dr. Loosen, Bernkastel-Kues weiss	5 cl	10,00 €
Rheinischer Wermut, Ueter&Herbs rosé	5 cl	10,00 €
„F�hrmut“, Cl�sserath-Weiler, Trittenheim weiss	5 cl	10,00 €
AHR 7, Spätburgunder im Portweinstil	5 cl	12,50 €

## Menü

Kohlrabi-Apfel-Salat | Kräuteröl  
Ziegenfrischkäse aus Gillenfeld

\*\*\*

Spargelschaumsuppe  
Buttercro tons | Kerbel l

\*\*\*

Kalbsrücken  
Spargel-Gemüse-Saut  | Kartoffel-Petersilienp ree  
Spitzmorchelsauce

\*\*\*

Klein & Fein  
Beeren in Holundersud | Vanilleeis  
Weißes Schokoladenmousse

3 Gänge € 72

4 Gänge € 82

Inkl. gesetzlicher MwSt.

**Alle Zutaten sind frisch und handwerklich bestens verarbeitet,  
mit Herz und Geschmack für unsere gut bürgerliche Stube.  
Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben,  
wenden Sie sich bitte an unseren Service.**

**Bei Änderungen berechnen wir 5 € Aufwandpauschale**

## **Vorspeisen**

Kohlrabi-Apfelsalat | Kräuteröl  
Ziegenfrischkäse aus Gillenfeld  
€ 23

Lachsforellentatar  
Spargelsalat | Buttermilchsud  
€ 26

Kartoffel-Selleriesalat  
Pochiertes Ei | Hirschschinken | Nußschmelze  
€ 24

## **Zwischengänge**

Krustentiersüppchen  
Hummer Dim Sum  
€ 19

Spargelschaumsuppe  
Kerbelöl | Buttercroûtons  
€ 15

## **Hauptgerichte**

Freiland Poulardenbrust  
Gemüsetagiatelle | Wilder Brokkoli | Spitzmorchel-Sauce  
€ 39

Hausgemachte Rehwurstchen  
Gemüse-Linsen | Bratkartoffeln | Senfsaat-Sauce  
€ 25

Seesaibling  
Spargel-Risotto | Riesling-Bärlauch-Sauce  
€ 39

## **Desserts**

Dreierlei Himbeere  
Vanille | Verbene  
€ 16

Klein & Fein  
Beeren in Holundersud | Vanilleeis  
Weißes Schokoladenmousse  
€ 13

Nougatmousse  
Joghurt-Crumble | Vanille | Birnenragout  
€ 16

Ausgesuchte Rohmilchkäse von Affineur Waltmann  
Früchtebrot  
€ 17