

Aperitif

Weingut St. Laurentius | Mosel

Riesling Brut 0,10 l 12,00 €

Weingut Nik Weis | Mosel

Rosé Sekt Brut 0,10 l 14,00 €

Grande Cuvée Clara Extra Brut 0,10 l 16,00 €
(Chardonnay, Riesling, Pinot Noir)

Champagnerhaus Philippe Gonet | Mesnil-sur-Oger

Champagner Réserve Brut 0,10 l 20,00 €

Manufaktur Jörg Geiger alkoholfrei

Bio-Weiss WiesenObst | Holunderblüte | Kräuter 0,10 l 11,00 €

Bio-Rose Apfel | Rose | Minze 0,10 l 11,00 €

Signature Création

Harrys Waldgin | Thomas Henry Tonic 0,30 l 14,50 €

Buddhas Hand Gin | Thomas Henry Tonic 0,30 l 14,50 €

Hauscocktail, Quitten-Birnen-Sirup | Sekt 0,15 l 15,00 €

Wermut

Belsazar weiß | rosé 5 cl 11,50 €

Würzgarten, Dr. Loosen weiß 5 cl 11,50 €

Ferdinand´s, Forstmeister Geltz Zilliken weiß | rosé 5 cl 11,50 €

Spargelmenü

Gebeizte Lachsforelle
Spargelsalat | Wildkräuter | Roggenbrotchips

Spargelcremesuppe
Ricotta-Bärlauchravioli

Deutscher Stangenspargel Natur
Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln

Schinken (+8,00 €)

Hirschschmitzel (+12,00 €)

Kabeljau (+15,00 €)

Klein & Fein

Weißes Schokoladenmousse | Rhabarberkompott

4-Gang 78 € (Spargel Natur)

3-Gang 68 € (ohne Lachsforelle)

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.

Vorspeisen

- Landhausstulle
Pastrami | Gurke | Rettich | Senfmajo
26,00 €
- Gebeizte Lachsforelle
Spargelsalat | Wildkräuter | Roggenbrotchips
25,00 €
- Beeten-Salat **vegetarisch**
Burrata | Hummus | Ducca
22,00 €
- Pochiertes Ei **vegetarisch**
Frühlingsalat | Walnüsse | Himbeerdressing
22,00 €
-

Suppen

- Bärlauch-Suppe mit hausgemachter Rehwurst
15,00 €
- Spargelcremesuppe (mit Spargel Einlagen) **vegetarisch** | Süßkartoffelsuppe **vegetarisch**
14,00 €
-

Hauptgerichte

- Hausgemachte Rehwurst
Linsengemüse | Kartoffelpüree | Senfsaatjus
24,00 €
- Gebratener Saibling
Spargelrisotto | Erbsengemüse | Riesling-Beurre-Blanc
37,00 €
- Wildragout mit Wurzelgemüse
Spinat-Serviettenknödel
38,00 €
- Juvenilferkel Nacken
Bratkartoffeln | Weißkohlsalat | Spätburgunderjus
36,00 €
- Tagliatelle **vegetarisch**
Bärlauchpesto | Kräuterseitlinge
31,00 €
-

Desserts

- Klein & Fein
Grieß-Vanillecrème | Eingelegte Kirschen
12,50 €
- Armer Ritter
Apfelkompott | Hausgemachter Eierlikör | Vanilleeis
14,00 €
- Palatschinken
Marillenkompott | Schmandeis | Chantilly
14,00 €
- Ausgesuchte Rohmilchkäse von Affineur Waltmann
Früchtebrot
22,00 €