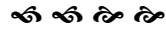


Vorspeisen	€
M arinierte, bunte Salate, Kräuterblüten und Balsamico – Creme – Dressing	10,50
G ebratene Black Tiger – Garnele mit Karotte – Chili – Mangosalat, Zitrone, Koriander und Sesam	21
G epickelte Ochsenherztomate, Fetakäse, Rucola und Pesto	16,5
T atar vom kaltgeräucherten Thunfisch, Apfel – Kohlrabi, Wasabi & Croutons	19
Suppen	
G rüne Erbsencurrysuppe, Mango und Kräuter	11,5
H ummersuppe, Rotgarnele und Balsamico	13,5
Hauptgänge	
Z ander mit Blutwurst auf Linsen und Jus	24,5
F iletscheiben vom Freilandschwein, Fregola, Salsiccia und Tomatensugo	26
G eschmorte Schweinebäckchen, gerösteter Blumenkohl und Creme, dazu Kartoffelwürfel	27,5
F ilet vom Kalb mit geschmorter Karotte, Pak Choi und Kartoffelpüree	30,5
Dessert	
T opfenmousse, Aprikose und Sauerrahmeis	13,5
C reme Brulee und Vanilleeis	12,5
S orbetvariation mit den Früchten der Saison	12,5
K äseteller, Fruchtarmelade und Brot Rheingau Käse Affineur – Anke Heymach	15,5

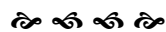
Unsere Menüvorschläge

Klassik Menü

Grüne Erbsencurrysuppe, Mango und Kräuter



Filetscheiben vom Freilandschwein
Fregola, Salsiccia und Tomatensugo



Creme Brulee und Vanille

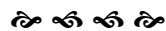
Menü 48 €

Sommermenü

Tatar vom kaltgeräucherten Thunfisch
Apfel – Kohlrabi, Wasabi & Croutons



Filet vom Kalb
geschmorter Karotte, Pak Choi und Kartoffelpüree



Topfenmousse, Aprikose und Sauerrahmeis
Menü 60,5 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die Liste mit den Allergenen, die in unseren Speisen enthalten sein können.
Fragen Sie bitte das Servicepersonal