

Menü

Yellow fin Thunfischtatar mit Bianchetti
Trüffelcreme karamellisiertem Ladenburger
weißem Spargel und Wiesenkräutern

Wolfsbarschfilet auf Kräuter Hirse, Bunte
Karotten und Gewürztraminersobe

Lammrücken und geschmorte Lammhüfte auf
gebratener Kräuterpoltenta, Rioja-Zwiebelkompott
und mediterranem Gemüse

Amarettini-Küchlein mit Kaffeemousse,
Beeren und Amaretto Eis

Vorspeise – Hauptgang – Dessert 78.- €
Vorspeise – Fisch – Hauptgang – Dessert 95.- €

Vorspeisen

Frühlingssalat mit grünem Spargel
Nüssen und Sprossen 12,50

mit karamellisiertem Ziegenkäse 18,50

Hummerschaumsuppe mit
Meeresfrüchtegratin 19,50

Salat von grünen Spargeln in Kräuter-
Vinaigrette mit Lachstatar und Salat 22,50

Yellow fin Thunfischtatar mit Bianchetti
Trüffelcreme karamellisiertem Ladenburger
weißem Spargel und Wiesenkräutern 24,50

Hauptgerichte zu 38,50 €

Skrei-Kabeljau auf Risotto von grünen
Spargeln in Safransobe mit Gemüse

Wolfsbarschfilet auf Kräuter Hirse, Bunte
Karotten und Gewürztraminersobe

Roastbeef von der Schwarzwälder Färsse mit
Morchelrahmsobe Kartoffelgratin und Gemüse

Kalbsrücken mit Bärlauch-Kruste, Ladenburger Spargel
im Seranomantel, PX-Sherry-Hollandaise, kartoffeln

Lammrücken und geschmorte Lammhüfte auf
gebratener Kräuterpoltenta, Rioja-Zwiebelkompott
und mediterranem Gemüse

Vegetarisch Fettuccine mit Trüffelrahm, allerlei
Gemüse und frittiertes Landei 28,50

Dessert

Himbeersorbet mit Sekt 9,50

Mousse von zweierlei belgischer Schokolade 14,50

Mousse von Valrhôna Schokolade Erdbeere mit
Erdbeerkompott und Erdbeersorbet 16,50

Rhabarberkompott mit Limonen-Gin-Panna
Cotta, Rhabarber- und Cassissorbet 16,50

Amarettini-Küchlein mit Kaffeemousse,
Beeren und Amaretto Eis 16,50

Kleine Käseauswahl 16,50