

Menü Klassik

Kleine Köstlichkeiten aus der Küche:
Aufgeschlagenes Gurkensüppchen mit Kräuter-Croustade
Ardoino Oliven

À la carte

Amuse Bouche:
Gegrillte Jakobsmuschel aus Dieppe
Rahmspinat, Kartoffelschaum

Gazpacho Andaluz mit weißem Tomatenmus
Osietra Imperial Kaviar

30,00 €

Medaillons vom Atlantikhummer
auf Wildkräutersalat
-Klassisch -

32,00 €

In Nussbutter gebratenes Saiblingsfilet
mit Kresse aus „Kölle“
Kartoffelchips

24,00 €

Unsere hausgemachte Gänsestopfleberterrine
mit karamellisierten Apfelspalten
Agenpflaume, Preiselbeeren

35,00 €

Limettensorbet mit Vodka

10,00 €

Kalbsrückenmedaillon in eigener Sauce
mit gebratenem Kalbsbries und
Steinpilzen auf Kräutercrêpe

46,00 €

Schokolade trifft Kirsche

18,00 €

Feines aus unserer Pâtisserie

Preis pro Person € 149,00

Unsere glasweise Weinempfehlung:

Zum Amuse Bouche:

*Riesling Sekt Schloss Vaux
Eltvile, Rheingau
0,1 ltr.*

Zur Jakobsmuschel & Gazpacho Andaluz:

*2020er
Schloss Johannisberger „Gelblack“
Riesling trocken, Rheingau
0,1 ltr.*

Zum Medaillon vom Atlantikhummer & Saiblingsfilet:

*2020er
Chardonnay La Tunella, Friaul
0,1 ltr.*

Zur Gänseleber:

*2018er
Sauternes Louis Eschenauer
5 cl*

Zum Kalbsrückenmedaillon:

*2017er
Spätburgunder
Weingut Arndt Köbelin
Eichstetten, Baden
0,1. Ltr.*

Zu Schokolade trifft Kirschen:

*2011er
X - Periment „Likörwein“
Spätburgunder nach Portwein Art
Weingut Rebholz, Pfalz
5 cl*

Preis pro Person
60,00 €