



MENÜVORSCHLÄGE Frühjahr (bis 24.06.2023)

Folgende Menüs sind mögliche Beispiele für Mittag- oder Abendessen bei uns und gelten ab 20 Personen. Für kleinere Gruppen gelten Auszüge aus unserer dann gültigen à la carte Karte.

Vorspeisen (bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Vorspeise)

Tischbuffet „Family Style“ I**

Tomate-Mozzarella | saisonales Grillgemüse | Dip nach Saison |
Hummus | Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse |
gemischte Oliven | ofenfrisches Baguette € 13,50

Tischbuffet „Family Style“ II**

Rindercarpaccio-Kapern-Parmesan | Garnelenpfännchen |
Dip nach Saison | Hummus | Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse |
Burrata-Tomate-Basilikum | Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz mit
Basilikum- Thunfischsauce | ofenfrisches Baguette € 17,50

Zweierlei vom Spargel
gegrillter weißer Spargel mit luftgetrocknetem Schinken
und grüne Spargelmousse € 14,90

Suppe nach Saisonangebot (z.B. Spargelcremesuppe) € 7,20

Hauptgerichte (bitte entscheiden Sie sich für ein Menü)

Menü 1 € 27,50

Gebratene Maispoulardenbrust oder Schweinefilet mit Portweinjus
oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Zitronensoße

Buntes Spargelgemüse und Kartoffel-Bärlauchpüree



MENÜVORSCHLÄGE Frühjahr (bis 24.06.2023)

Menü 2 € 29,50

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Bearnaise
oder
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Beurre blanc
Saisonales Buttergemüse und Kräuterkartoffeln

Vegetarisches Hauptgericht

Tagliarini | Spargelragoût | Parmesan € 19,00

Spargelessen ab Mitte/Ende April

Portion deutscher Stangenspargel |
Sc. Hollandaise | zerlassene Butter | kleine Kartoffelchen mit Schale Tagespreis

Dazu auf dem Tisch eingedeckt
Schinkenauswahl | Schweinemedailles | Kalbschnitzel pro Person € 17,00

Desserts (bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Dessert)

Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet € 9,50

Frische Erdbeeren | Vanilleeis | Sahne € 7,80

Dessertteller x4 € 10,50

Da die Entwicklung der aktuellen Kriegssituation und deren wirtschaftliche Auswirkungen nicht vorhersehbar sind,
müssen wir uns eventuelle Preisanpassungen vorbehalten



MENÜVORSCHLÄGE Frühjahr (bis 24.06.2023)

Auszüge aus unserer Weinkarte 0,75 l (Sofern nichts anderes vermerkt ist, sind die Weine trocken)

Weißwein

Pfalz	Riesling vom Löss	
	Weingut Hochdörffer	€ 25,00
	Bundschuh Grauburgunder	
	Emil Bauer, Landau-Nußdorf	€ 25,00
Rheingau	Riesling	
	Robert Weil	€ 31,00
Rheinhessen	Oppenheimer Riesling feinherb	
	Louis Guntrum, Nierstein	€ 26,00
Mosel	Weißburguner	
	Dr. Loosen, Bernkastel	€ 27,00
Loire	Pouilly Fume Les Loges	
	Pierre marchand & Fils, Pouilly-sur-Loire	€ 34,00
Südtirol	Riff Pinot Grigio	
	Weingut Lageder	€ 25,00

Weißherbst

Baden	Eichstetter Vulkanfelsen	
	Spätburgunder Weißherbst QbA	
	Badischer Winzerkeller Breisach	€ 25,00



MENÜVORSCHLÄGE Frühjahr (bis 24.06.2023)

Rotwein

Baden	Spätburgunder Rotwein Weingut Franz Keller	€ 25,00
Ahr	Marie Vallé, halbtrocken Staatliche Weinbaudomäne Kloster Marienthal	€ 25,50
Bordeaux	Château de Lavagnac Bordeaux Supérieur Contrôlée, Schlossabzug	€ 25,00
Rhône	Côtes-du-Rhône Domaines des Garrigues, Roquemaure	€ 25,00
Apulien	Mandus Primitivo di Manduria, Pietra Pura	€ 27,00
Südtirol	Riff Merlot Cabernet Weingut Lageder	€ 25,00
Rioja	Marquès de Murrieta Bodegas Marquès de Murrieta, Ygay-Logrono	€ 33,00
La Mancha	Don Fadrique Tinto Reserva	€ 25,00

Aperitif

Geldermann Sekt Carte Blanche	€ 24,00
Champagner brut (verschiedene Marken)	€ 55,00
Portwein, Sherry, Campari pro 5 cl	€ 3,80
Aperol 2 cl, Holundersirup (Hugo´s), Lillet o.ä.	€ 2,50
Orangensaft pro Liter	€ 10,80

Cocktails

mit 4cl Alkohol, z.B. Gin Tonic, Vodka Lemon, Whisky Cola	€ 9,00
---	--------

Andere Getränke

Veltins Pilsener und Paulaner Weizenbierspezialitäten pro Liter	€ 10,00
Gerolsteiner Sprudel, medium oder naturell 0,75 l	€ 6,00
Softgetränke 0,2 bis 0,33 l	zwischen € 3,00 und € 3,50

Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet.