

Schlemmermenü

*Tataki vom Thunfisch
Melone, Tomate, Mozzarella, Pesto*

* * * * *

*warm gebeizte Bachforelle und Hummer
Blumenkohl, Vanille, Chicoree, Forellenkaviar*

* * * * *

*gebratene Entenleber
Aprikose, Pfefferjus, Frischkäsetortellini*

* * * * *

*US-Flanksteak & Tatar BBQ
Mais, Paprika, Knoblauchbrot, Parmesan*

* * * * *

*gegrillte Nektarine mit Mascarponeeis
Holunderblüte, Kalamansi-Zitrone, Vollmilchschokolade*

3Gangmenü mit Thunfisch oder Entenleber, Forelle oder Flanksteak, Nektarine 85 €
4Gangmenü mit Thunfisch, Entenleber, Forelle oder Flanksteak, Nektarine 105 €
5Gangmenü komplett 125 €



Gaststuben-Menü

*Carpaccio vom Rinderfilet
Spargelsalat und Belper Knolle*

* * * * *

*Cremesuppe von Süßkartoffeln und Kokos
mit gebratener Jacobsmuschel*

* * * * *

*rosa gebratene Rehbock-Keule mit Ingwer-Rhabarber
Spitzkohl und Spätzle*

* * * * *

*Vanille- Crème- brûlée
Romanoff-Erdbeeren und Joghurtsorbet*

3Gangmenü mit Suppe € 59,00

3Gangmenü mit Vorspeise € 66,00

Menü komplett € 79,00

Weinempfehlung (4x0,1l) 34,00 €



Frischer Spargel vom Spargelhof Krings

Portion Spargel, Sc. Hollandaise, Schnittlauchkartoffeln € 23,50

- im Kräuterpfannkuchen überbacken € 24,50

- mit rosa gebratenem Rinderfilet ca.160g € 40,00

Sektempfehlung des Monats

2021 Blanc et Noir, Sekt brut nature, traditionelle Flaschengärung

Weinhaus Heger, Ihringen, Baden 0,1 l € 8,90

Aperitifempfehlung

<i>Sparkling Juicy Tea, Rhabarber- Darjeeling, Alkohol frei, trocken 0,2 l</i>	€ 8,80
<i>Winzersekt mit Holunderblütensirup</i>	0,1 l € 6,00
<i>Aperitif Gasthaus Assenmacher</i>	0,1 l € 6,50

Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i>	
<i>Spargelsalat und Belper Knolle</i>	€ 21,00
<i>Frischer Blattsalat mit Himbeer-Sesam-Vinaigrette,</i>	(€ 11,50)
<i>Mango, Grüner Spargel, Himbeeren</i>	€ 17,50
<i>Tataki vom Thunfisch</i>	
<i>Melone, Tomate, Mozzarella, Pesto</i>	€ 27,00

Suppen & Zwischengerichte

<i>Cremesuppe von Süßkartoffeln und Kokos</i>	
<i>mit gebratener Jacobsmuschel</i>	€ 16,50
<i>Spargelcremesuppe</i>	
<i>mit Garnelen-Tempura und Schnittlauchöl</i>	€ 16,50
<i>gebratene Entenleber</i>	
<i>Aprikose, Pfefferjus, Frischkäsetortellini</i>	€ 24,50

Fischgerichte

<i>auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet und Blutorangenchutney</i>	(€27,50)
<i>Ingwer-Spargel und Krustentierspaghettini</i>	€ 38,00
<i>warm gebeizte Bachforelle und Hummer</i>	
<i>Blumenkohl, Vanille, Chicoree, Kartoffel</i>	€ 46,00

Vegetarisches Gericht

<i>Hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli</i>	(€ 24,00)
<i>Pfifferlinge, grüner Spargel und Tomatenchutney</i>	€ 29,50

Fleischgerichte

<i>Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons</i>	(€ 28,50)
<i>Kartoffelrösti und bunter Blattsalat</i>	€ 34,50
<i>rosa gebratene Maibock-Keule mit Ingwer-Rhabarber</i>	
<i>Spitzkohl und Spätzle</i>	€ 40,50
<i>rosa gebratener Kalbsrücken "Asia-Style"</i>	
<i>Sushireis, Shiitake, Zuckerschote, Misocreme</i>	€ 41,00
<i>Flanksteak & Tatar BBQ</i>	
<i>Mais, Paprika, Knoblauchbrot, Parmesan</i>	€ 47,00

Die in Klammern genannten Preise beziehen sich auf eine kleine Portion.

Desserts und Käse

<i>Hausgemachtes Sorbet der Saison mit Ahr Winzer - Sekt aufgefüllt</i>	€ 12,00
<i>Hausgemachtes Cocoseis mit Schokosplitter</i>	(€ 10,00)
<i>Ananas-Rum-Salat</i>	€ 14,00
<i>Vanille-Crème-brûlée</i>	
<i>Romanoff-Erdbeeren und Joghurtsorbet</i>	€ 18,00
<i>gegrillte Nektarine mit Mascarponeeis</i>	
<i>Holunderblüte, Kalamansi-Zitrone, Vollmilchschokolade</i>	€ 22,00
<i>Käseauswahl von Affineur Waltmann (Erlangen)</i>	
<i>hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot</i>	€ 20,00