

Vorspeisen

Lachstatar
Pochiertes Ei, Ketakaviar, Sabayone

oder

Knackige Blattsalat
Schinkenstreifen, Tomaten, Artischocken, French Dressing

Suppe

Schaumsuppe von der Gartenkresse
mit Croutons

Hauptgerichte

Wolfsbarsch & Riesengarnele
Kapern-Zitronensauce, Blattspinat, Butterkartoffeln

oder

Rinderrücken mit Estragonkruste
Pommery Senfkörner Jus, Bohnenbündchen, Polentaschnitte

Desserts

Zartbitter Schokoladen Tart
Vanilleeiscreme, Ananas in Brandy-Karamel

VEGETARISCHES MENÜ

Graupen-Gemüse Tatar
Wasabi Creme fraiche, Rote Rüben Chips

Schaumsuppe von der Gartenkresse
mit Croutons

Gebackener Blumenkohl
Rote Paprikabutter, Knoblauchschand, Petersilien-Fritter

Zartbitter Schokoladen Tart
Vanilleeiscreme, Ananas in Brandy-Karamel



WEINEMPFEHLUNG

2014 Riesling Q.b.A.
Schloss Vollrads
Rheingau / Deutschland
0,25l € 5,50

2014 Chianti Colli Sinesi
Sangiovese
Toskana / Italien
0,25l € 5,70