



Frühlingserwachen

Carte Blanche Überraschungsmenü Nur Tischweise serviert

Superfood Salat

Deutscher Spargel, Dijon Senf, Kirschtomaten, Wilderkräuter
17€

Rheingauer Lachsforelle

gebeizt, Bärlauch, Rettich, grüner Apfel
17€

**3 Gänge
36€**

Wagyu Rinder Carpaccio

Frankfurter Grüne Kräuter, Eigelb, Bauernbrot
18€

Bärlauch Risotto

Bio Kräutersaitlinge, geräucherter Frischkäse
ZG 14€ / HG 22€

**4- Gänge
48€**

Trüffel Carbonara

Eigelb, 24 Monate alter Parmigiano Reggiano, schwarzer Piemont Trüffel
ZG 18€ / HG 28€

Seeteufel

Rhabarber, Vanille, Pastinake, Brunnenkresse
35€

**5- Gänge
60€**

Iberico Schwein

Kotelette&Bäckchen, Zweierlei Erbse, Limone, Möhre
34€

Kalbsfilet

Trüffel Jus, deutscher Spargel, gebratene Kartoffelschnitte
39€

**6- Gänge
72€**

VS = Vorspeise / HG = Hauptgericht / ZG = Zwischengericht
Preise in Euro, inkl. 7% MwSt.

Digestif Empfehlung

Belsazar Espresso Martini

Belsazar red. Espresso shot. Vanille

8,50€

*

Strawberry Baileys deluxe

Baileys. Kokoscreme. Erdbeer Espuma

8,50€

*

Mit Wodka oder Prosecco aufgefülltes Sorbet

8,50€

*

Sweet

Tiramisú

Rhabarber. Rhabarber. Rhabarber

11€

-

Schokoschnitte

Kerbeleis. Salzkaramell

11€

-

Hausgemachte Sorbets

Nocke 3,50€

-

Käseauswahl

10€