

VORSPEISEN

ZWEIERLEI VOM YELLOWFIN THUNFISCH ARTISCHOCKE MISO CITRUS DAZU EMPFEHLEN WIR: 2021 GRAUBURGUNDER „KALKMERGEL“ - MÜNZBERG	0,1L 4,2	21
SURF & TURF WILDFANG GARNELE KALBSRÜCKEN SRIRACHA MAYO PERZWIELBEL TOMATE DAZU EMPFEHLEN WIR: 2021 SAUVIGNON BLANC FUME - K. MEYER	0,1L 4,1	19
ZIEGENKÄSE IM BRICKTEIG SPARGELSALAT RADIESCHEN RETTICH EI DAZU EMPFEHLEN WIR : 2021 WEIßBURGUNDER - MINGES	0,1L 3,2	16,5
SCHNEIDER'S GÄNSELEBERMOUSSE RHABARBER PISTAZIE VERBENE 2022 SCHEUREBE SPÄTLESE - B. KOCH	0,1L 5,3	25
BUNTE BLATTSALATE VOM LANDAUER MARKT SHERRYDRESSING KARAMELLISIERTE KERNE GRANATAPFEL CROUTONS		13

SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE GARNELEN DUMPLING JAKOBSMUSCHEL ZUCKERSCHOTE		18
SPARGELCREME SUPPE SPARGEL WILDFANGGARNELE FORELLENKAVIAR		14,5

HAUPTGERICHTE

CHATEAUBRIAND AM TISCH TRANCHIERT FÜR 2 PERSONEN		90
SAUTIERTES GEMÜSE JUS SAUCE BERNAISE TRÜFFEL-PARMESAN POMMES		
DAZU EMPFEHLEN WIR:		
2019 SAINT LAURENT - MINGES	0,1	3,7
MEDAILLON VOM RINDERFILET		42
WEIßER & GRÜNER SPARGEL ERBSE MORCHEL GNOCCHI		
DAZU EMPFEHLEN WIR:		
2021 SPÄTBURGUNDER „HAINFELD“- B. KOCH	0,1L	4,8
BUND PFÄLZER SPARGEL [CA.500G ROH]		24
VOM SPARGELHOF FISCHER AUS HÖRDT		
NEUE KARTOFFELN SAUCE HOLLANDAISE		
+ ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB		16
+ RINDERFILET 120G		20
2023 SILVANER TROCKEN, STEINSPRUNG GIES-DÜPPEL	0,1L	4,1
	0,25 L	8,5
ROSA GEBRATENES LAMMKARREE		38
PEPERONATA GERÄUCHERTE FONDANTKARTOFFEL TOMPINAMBUR		
DAZU EMPFEHLEN WIR:		
2022 „CLARETTE ROSÉ“ - KNIPSER	0,1 L	4,8
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN		31
KARTOFFEL-GURKENSALAT PREISELBEERE ZITRONE KAROTTE		
ENTRECOTE VOM MILCHKALB		39
SPARGELRAGOUT KARTOFFELNOCKEN JUS		
2019 SAINT LAURENT - MINGES	0,1 L	3,7
FISCH EMPFEHLUNG DES TAGES		
SAFRANRISOTTO PURPLE CURRY SCHAUM		
2021 SAUVIGNON BLANC „FUME“ - M.MEYER	0,1L	4,1
HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI		28,5
BÄRLAUCH GRÜNER SPARGER PARMESANESPUMA BELPER KNOLLE		

FEINSCHMECKER MENÜ

AMUSE BOUCHE

ZWEIERLEI VOM YELLOWFIN THUNFISCH

ARTISCHOCKE | MISO | CITRUS

21 €

RAVIOLO

GESCHMORTER OCHSENSCHWANZ | EIGELB | SPINAT | NUSSBUTTERESPUMA |

21 €

MEDAILLON VOM RINDERFILET

GRÜNER & WEIßER SPARGEL | ERBSE | MORCHEL | GNOCCHI

42 €

EIEIEI

KARAMELLISIERTE WEIßE SCHOKOLADE | RHABARBER & ERDBEERE | SORBET

16€

PETIT FOURS

MENÜPREIS INKLUSIVE AMUSE BOUCHE UND PETIT FOURS 90 €

MENÜPREIS OHNE RAVIOLI 75 €

WEINBEGLEITUNG IN 4 GÄNGEN 30 €

WEINBEGLEITUNG IN 3 GÄNGEN 22,5 €

SOLLTEN SIE UNTERUNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN LEIDEN, INFORMIEREN SIE BITTE UNSERE
SERVICEMITARBEITER.

SCHNEIDER MENÜ

ZIEGENKÄSE IM BRICKTEIG
SPARGELSALAT | RADIESCHEN | RETTICH | EI

ODER

SPARGELCREMESUPPE
WILDFANG GARNELE | FORELLENKAVIAR

ENTRECOTE VOM MILCHKALB
SPARGELRAGOUT | KARTOFFELNOCKEN | JUS

HAUSGEMACHTES SORBET MIT CHAMPAGNERESPUMA

MENÜPREIS 59 €