



## APERITIF

### MARTINI

WEIß, ROT ODER DRY, DÓRO 5 CL 4.50 €

SPANISCHE KELLEREIEN HEIßEN BODEGAS. DIE SHERRY – FIRMA PATERNINA IM SÜDEN LIEGT IM DREIECK DER STÄDTE JEREZ, PUERTO SANTA MARIA UND SANLOECAR DE BARRAMEDA, WO MAN AUS DER REBSORTE PALOMIO FINO SEHR GUTE DURCHGORENE TROCKENE WEIßWEINE ERZEUGT, WELCHE MIT WEINBRAND VERSETZT WERDEN.

FINO “ PEMARTIN “ BODEGAS PATERNINA DRY	15%	5CL	5.00 €
MEDIUM DRY “ PEMARTIN ” BODEGAS PATERNINA	17%	5CL	5.00 €
CREAM “ PEMARTIN ” BODEGAS PATERNINA	17%	5CL	5.00 €

RUBY PORT STELLT EINE DER QUALITATIV AM BESTEN PRODUZIERTEN UND VERFÜGBAREN ARTEN DES PORTWEINS UND IST FÜR VIELE MENSCHEN EINE EINFÜHRUNG IN DIE WELT DES LIKÖRWEINS ALLGEMEIN. ER BIETET EINE MISCHUNG AUS JUNGEN WEINEN MEHRERER JAHRGÄNGE MIT DURCHSCHNITTLICH 3 – 4 JAHREN LAGERZEIT.

NOVAL OLD CORONATION PORT RED	5CL	4.80 €
NOVAL PORT EXTRA DRY WHITE	5CL	4.80 €

### APERITIF KLASSIKER

APEROL MIT SEKT	0,1L	5.00 €
CAMPARI ORANGE ODER SODA	0,1L	5.50 €
KIR ROYAL	0,1L	5.80 €

## SCHAUMWEIN

SCHLOSS WOLFSBRUNNEN HAUSMARKE	0,1L	4.20 €
--------------------------------	------	--------

SEKTKELLEREI OPPERMANN WÜRZBURG

EXCLUSIVE HAUSMARKE AUS EINER DER ÄLTESTEN SEKTKELLEREIEN DEUTSCHLANDS

EIN FRISCHER, FEINPERLIGER UND ELEGANTER SEKT

---



## VORSPEISEN

ZIEGENFRISCHKÄSE UNTER DER BÄRLAUCHKRUSTE AN RHABARBERCHUTNEY	10.00 €
GURKENMOUSSE MIT CREME FRAICHE UND FORELLENKAVIAR	9.00 €
MANGO-FRÜHLINGSLAUCH-SALAT IM HIMBEER-WALNUSSESSIG MIT SAUTIERTER RIESENGARNELE	11.50 €

## SUPPEN

KRAFTBRÜHE VOM KALB MIT KALBSBRIES-TORTELLONI	6.50 €
CREMESUPPE VOM BÄRLAUCH MIT SAUTIERTEN LAMMRÜCKEN	8.00 €
RAHMSUPPE VOM HESSISCHEN STANGENS-PARGEL MIT HAUSGEBEIZTEN ORANGENLACHS UND SAUERAMPFER-SORBET	9.00 €

## VEGAN

STRUDEL VOM HESSISCHEN STANGENS-PARGEL AUF SPARGEL-CHAMPIGNON-GEMÜSE	16.00 €
WEINEMPFEHLUNG 2014´ER GRÜNER VELTLINER „VESPER“ – TROCKEN – TYPISCHE LEICHTE PFEFFERNOTE, RASSIG UND FRISCH	0,2 L 6.10 €

---



## VEGETARISCH

RUCOLA RAVIOLI 12.50 €  
IN GORGONZOLA-SAUCE MIT MARINIERTEN CHERRYTOMATEN

## SPARGEL

HESSISCHER STANGENSPIRGEL (GEKOCHT 350 G) 18.50 €  
MIT BUTTERKARTOFFELN UND WARMER BUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE

WAHLWEISE MIT:

DUO VOM SCHINKEN (GEKOCHT, SERANO) 22.50 €  
ZWEI MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET 25.00 €  
TRANCHE VOM LACHS 24.00 €  
RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUS-RIND IM SPECKMANTEL (150 G) 28.00 €

## FISCH

GEBRATENE MAISCHOLLE 20.00 €  
AUF JUNGEM BLATTSPINAT MIT CHAMPIGNONRAHM UND GEBRATENEN KARTOFFELN

WEINEMPFEHLUNG 2014'ER JOHANNISBERGER ERNTEBRINGER 0,2 L 5.00 €  
RIESLING QUALITÄTSWEIN – TROCKEN – HERZHAFT, FRISCH UND SAFTIG

---



## HAUPTGÄNGE

<b>ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN</b> AUF RHABARBER-GURKEN-COUS COUS MIT BÄRLAUCHJUS		23.50 €
<b>WEINEMPFEHLUNG 2014´ER LICHTENBERG BURGUNDER</b> – FEINHERB – LEICHTER, FRUCHTIGER ROTWEIN	0,2 L	6.40 €
<b>MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET</b> IN PORTWEIN-JUS AN MÖHREN-FRÜHLINGSLAUCH-RAGOUT UND BANDNUDELN		19.50 €
<b>WEINEMPFEHLUNG 2014´ER BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO DOC</b> EIN TROCKENER UND LEICHTER ROSÉWEIN MIT FEINER FRUCHT	0,2 L	4.80 €
<b>RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUS - RIND</b> IN FENCHEL-ARTISCHOCKEN MIT PFEFFER-JUS UND ROSMARINKARTOFFELN		23.50 €
<b>WEINEMPFEHLUNG 2012´ER CHATEAU LA MOURELLE BORDEAUX ROUGE A.C.</b> DER KLASSIKER FÜR ALLE FREUNDE EINES TROCKENEN UND HERBEN ROTWEINS	0,2 L	6.40 €
<b>FILET VOM KALB</b> AUF SPARGELRAGOUT MIT PORTWEIN-JUS UND SPARGELRAVIOLI		26.00 €
<b>WEINEMPFEHLUNG 2014´ER TORRE DE ALBENDEA-TEMPRANILLO</b> TROCKEN UND WEICH MIT MILDER VOLLE ART	0,2 L	5.00 €

---



## DESSERT

<b>COUPE „JULIA“</b>			6.00 €
EINE KUGEL VANILLE- UND EINE KUGEL ERDBEER-EIS MIT RHABARBER-KOMPOTT			
<b>HAUSGEMACHTES SCHMANDEIS</b>			6.50 €
AN MANGO-KOMPOTT			
<b>VARIATION VON WALDMEISTER</b>			8.50 €
PANNA COTTA * KÜCHLEIN * EIS			
<b>AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE</b>			8.50 €
MIT HAUSGEMACHTEN BIRNEN-FEIGEN-BROT		KLEINE PORTION	5.00 €
<b>WEINEMPFEHLUNG ZUM DESSERT</b>			
2010´ER SÜßWEIN HEIMERSHEIMER HUXELREBE		0,1 L	6.50 €
OPTIMALE REIFE ALLER GESCHMACKSKOMPONENTEN MIT KÖSTLICHEM BEERENAROMA			

## DIGESTIF

<b>OBSTBRAND EAUX DE VIE</b>		0,2 cl	3.90 €
IN DEN SORTEN QUETSCHEN, FRAMBIOSE, KIRSCH, MIRABELLE ODER WILLIAMS			

---



## MENÜ 1

KRAFTBRÜHE VOM KALB  
MIT KALBSBRIES-TORTELLONI



GEBRATENE MAISCHOLLE  
AUF JUNGEM BLATTSPINAT MIT CHAMPIGNONRAHM UND GEBRATENEN KARTOFFELN

ODER

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET  
IN PORTWEIN-JUS AN MÖHREN-FRÜHLINGSLACU-RAGOUT UND BANDNUDELN



COUPE „JULIA“  
EINE KUGEL VANILLE- UND EINE KUGEL ERDBEER-EIS

31.00 €

### UNSERER SOMMELIER EMPFIEHLT

2013'ER CHARDONNAY TRENTO DOC – TROCKEN - 0,75 L 28.50 €  
VILLA VESCOVILE – TROCKENER WEIN MIT RUNDER, AUSGEWOGENER SÄURE,  
FEINER FRUCHT UND SCHÖNER FÜLLE



## MENÜ 2 – VEGETARISCH

ZIEGENFRISCHKÄSE  
UNTER DER BÄRLAUCHKRUSTE AN RHABARBERCHUTNEY



HESSISCHER STANGENSPEGEL (GEKOCHT 350 G)  
MIT BUTTERKARTOFFELN UND WARMER BUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE



HAUSGEMACHTES SCHMANDEIS  
AN MANGO-KOMPOTT

32.50 €

### UNSERER SOMMELIER EMPFIEHLT

<b>2014' ER KALLFELZ RIESLING – TROCKEN -</b> QUALITÄTSWEIN VON DER MOSEL ANREGEND FRISCH IN DER NASE MIT LEICHTEM UND WÜRZIGEM GESCHMACK AM GAUMEN	0,2 L	5.10 €
<b>2014' ER MONTESPINA RUEDA VERDEJO – TROCKEN -</b> BODEGAS AVELINO VEGAS ... FRISCHER UND HARMONISCHER VERDEJO MIT AROMEN VON CITRUS UND TROPISCHEN FRÜCHTEN, DADURCH EIN FRUCHTBETONTER NACHHALL	0,75 L	28.50 €



## MENÜ 3

CREMESUPPE VOM BÄRLAUCH  
MIT SAUTIERTEN LAMMRÜCKEN



FILET VOM KALB  
AUF SPARGELRAGOUT MIT PORTWEIN-JUS UND ROSMARINKARTOFFELN



AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE  
MIT HAUSGEMACHTEN BIRNEN-FEIGEN-BROT

37.00 €

### UNSERER SOMMELIER EMPFIEHLT

2014' ER BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO DOC – TROCKEN - CANTINA CAMPAGNOLA EIN TROCKENER LEICHTER ROSEWEIN MIT FEINER FRUCHT ALS IDEALER SOMMERWEIN	0,2 L	4.80 €
2014' ER SCHWANE BACCHUS – FEINHERB - DIE BELIEBTE BACCHUS-TRAUBE GIBT DIESEM WEIN SEINEN EINZIGARTIGEN CHARAKTER. BESONDERS SPRITZIG UND FRISCH, MIT DEM TYPISCHEN, HERRLICHEN AROMA	0,75 L	26.50 €



## MENÜ 4

### GURKENMOUSSE

MIT CREME FRAICHE UND FORELLENKAVIAR



### RAHMSUPPE VOM HESSISCHEN STANGENSPEGEL

MIT HAUSGEBEIZTEN ORANGENLACHS UND SAUERAMPFER-SORBET



### MANGO-FRÜHLINGSLAUCH-SALAT

IM HIMBEER-WALNUSS-DRESSING MIT SAUTIERTER RIESENGARNELE



### RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUS-RIND

IN FENCHEL-ARTISCHOCKEN MIT PFEFFER-JUS UND ROSMARINKARTOFFELN



### VARIATION VON WALDMEISTER

PANNA COTTA \* KÜCHLEIN \* EIS

4 – Gang ohne Mangosalat	46.00 €
5 – Gang	55.00 €

### UNSERER SOMMELIER EMPFIEHLT

2014' ER OBERBERGENER BASSGEIGE SPÄTBURGUNDER QBA – TROCKEN – MIT FEINER BEERENNASE UND FEURIGER KIRSCHFRUCHT DURCHWOBBEN VON ZARTEN LAKRITZNOTEN	0.75 L	29.50 €
--	--------	---------