



FEINKOST SPEISEN BAR

Kulinarisch zum Dinner

Vorspeisen

Frühlings-Wildkräuter-Salat mit Kirschtomaten, Avocado, Mango und Pecorino Romano	14,90 €
Erbsen-Estragon-Suppe mit Kurkuma-Orangencreme	10,50 €
Karamellisierter Ziegenkäse mit Rote Bete Creme und pikanter Ananas	17,50 €
Ricotta-Pilz-Quiche mit japanischen Pilzen, Enoki, Shimeji braun & weiß an Wildkräuter-Salat mit Himbeer-Vinaigrette	19,50 €
Carpaccio von der Entenbrust mit Erbsen-Creme, kandierten Orangen und Bailey's Jus	19,80 €
Port. Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter & San Daniele Schinken	22,90 €

Gandlbrot, täglich frisch gebacken mit Butter und Aufstrich, 3,00 € pro Teller

Hauptgerichte

Gnocchi mit 4erlei Käse-Fondue und grünem Spargel als kleine Portion	25,50 € 20,50 €
Safran-Risotto als kleine Portion	19,50 € 15,50 €
mit gebratener Garnele	pro Stück 3,50 €
Doraden-Filet auf pikantem Chicorée mit Ceviche von Oliven, Kirschtomaten, Kapern	29,00 €
Suprême von der Perlhuhn-Brust mit Trüffel-Salbei-Füllung, Kartoffel-Purée mit Le bleu und grünem Spargel	28,80 €
Entrecôte mit Baby-Gemüse	30,50 €
Rinderfilet Tramezzini-Deckel mit Champignons und Schinken gefüllt, weißer Spargel und Jus	38,50 €



Änderungen vorbehalten



FEINKOST SPEISEN BAR

Unsere Aperitif-Empfehlung

"Dibon" Cava Brut Seleccion, Bodegas Pinord, 0,1 ltr, 8,90 €

Menü

Ricotta-Quiche mit japanischen Pilzen , Enoki, Shimeji braun und weiß
an Wildkräuter-Salat mit Himbeer-Vinaigrette

*~ *~ *~ *

Ravioli mit Ziegenkäse-Birnen-Füllung
in Thymian-Sauce

*~ *~ *~ *

Suprême von der Perlhuhn-Brust
mit Trüffel-Salbei-Füllung, Kartoffel-Purée mit Le bleu und grünem Spargel

*~ *~ *~ *

Erdbeer-Tiramisù

Menüpreis pro Person 69,00 €

Ein Zusammenstellung unseres Küchenchefs, die Sie ohne Änderungen genießen sollten.

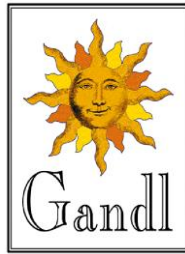
Mit Weinbegleitung 0,1 ltr pro Gang, 5cl zum Dessert 89,00 € pro Person

Wir nehmen Ihre Menübestellung bis 20.00 Uhr entgegen.

Unsere Weinbegleitung 20,00 € pro Person

Vorspeise:	"Morgentau" Weißwein-Cuvée, Q.W. Schlossmühlenhof, Rheinhessen
Zwischengang:	Chasselas Maltesergarten, Weingut Rieger, Baden
Hauptgang:	Bio"Feudo" Riviera del Garda Classico Charetto, Azienda Agricola Feliciano, DOC Lombardei oder "Selezione" Merlot, Elena Walch, DOC Südtirol
Dessert:	Bacchus, Udo Weber, Q.W. Nahe





FEINKOST SPEISEN BAR

Dessert

Pistazien Creme brûlée

Pistachio Crème brûlée

12,50 €

Joghurt-Minze-Creme

mit Mango-Eis, Vanille-Öl und Frühlingsgrün

Yoghurt-mint cream

with mango-fruit ice, vanilla oil and spring green

12,50 €

1 Kugel Sorbet

Mango, Zitrone oder Erdbeere

Mango fruit, lemon or strawberry

4,50 €

Käse-Variation

Früchtesenf, Nüsse

Cheese variety, fig mustard, nuts

16,50 €





FEINKOST SPEISEN BAR

Culinary dinner recommendation

Starter

Spring-wild herbs-salad with cherry tomatoes, avocado, mango fruit and Pecorino Romano	14,90 €
Pear-tarragon-soup with -turmeric-orange-cream	10,50 €
Caramelized goat cheese with beetroot-cream and spicy pineapple	17,50 €
Asparagus-goat-cheese Quiche with wild herbs in raspberry-Vinaigrette	19,50 €
Duck Carpaccio with pear cream, candy orange and Bailey's Jus	19,80 €
Port. white asparagus with Sauce Hollandaise or melted butter & San Daniele ham	22,90 €

Homemade Gandl bread, oven fresh with butter and dip, 3,00 € per plate

Main Course

Gnocchi with 4 kinds of cheese and green asparagus small portion	25,50 € 20,50 €
Saffron-Risotto small portion	19,50 € 15,50 €
with grilled prawn	apiece 3,50 €
Fillet of gilthead with spicy chicories and Ceviche of olive, cherry tomatoes and capers	29,00 €
Guinea fowl Suprême filled with truffle and sage, mashed potatoes with Le Bleu and green asparagus	28,80 €
Beef Entrecôte with young vegetable	30,50 €
Fillet of beef coated in Tramezzini with mushrooms and ham, served with white asparagus and Jus	38,50 €

Subject to change.





FEINKOST SPEISEN BAR

Aperitif recommendation

"Dibon" Cava Brut Seleccion, Bodegas Pinord, 0,1 ltr, 8,90 €

Menu

Ricotta-Quiche with Japanese mushrooms, Enoki, Shimeji brown and white
with wild herbs and raspberry-Vinaigrette

*~ *~ *~ *

Ravioli filled with goat-cheese and pear
in thyme-sauce

*~ *~ *~ *

Guinea fowl Suprême
filled with truffle and sage, mashed potatoes with Le bleu cheese and green asparagus

*~ *~ *~ *

Strawberry-Tiramisù

Menu price per person 69,00 €

A selection from our chef that you should enjoy without any changes.

With corresponding wines 0,1 ltr per course, 5cl to Dessert 89,00 € per person

We accept your menu order until 8 pm.

Corresponding wine 20,00 € per person

Starter:	"Morgentau" White wine Cuvée, Q.W. Schlossmühlenhof, Rhine Hessen
Intermediate course:	Chasselas "Maltesergarten", Winery Rieger, Baden
Main course:	Bio "Feudo" Riviera del Garda Classico Chiaretto, Azienda Agricola Feliciano, DOC Lombardy or "Selezione" Merlot, Elena Walch, DOC South Tyrol
Dessert:	Bacchus, Winery Udo Weber, Q.W. Nahe

