

Speisekarte

Wir empfehlen Ihnen,

als Aperitif einen Sherry oder einen Portwein.

Vorspeisen

Goldgelber Rösti

*mit Frischkäse und Räucherlachs,
an grünem Spargel und Blattsalaten*

8,90 Euro

Carpaccio aus der Rinderhüfte

auf Trüffelöl und Parmesanspäne

9,80 Euro

Suppen

Entenessenz mit feinem Sherry

und pochiertem Wachtelei

5,60 Euro

Spargelcremesuppe

mit luftgetrocknetem Schinken

5,90 Euro

Fisch

Trilogie von Edelfischfilets

*aus Saibling, Wels und Zander,
dazu frischer Altenburger Spargel und Petersilienkartoffeln*

17,80 Euro

Weinempfehlung: Riesling Kabinett, Winzer Vier Jahreszeiten - Pfalz

Hauptgerichte

Frischer Altenburger Spargel (250 g),

*an dreierlei Schinken
und gebutterten Kartoffelhälften*

15,80 Euro

Weinempfehlung: Riesling Kabinett - trocken, Vier Jahreszeiten Winzer - Pfalz

Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale,

*knusprig gebacken,
an frischem Spargel und Kartoffeln in Mandelbutter*

18,90 Euro

Weinempfehlung: Spätburgunder Rosé - trocken, Vier Jahreszeiten Winzer - Pfalz

Neuseeländisches Lammcarrée

mit Grillgemüse und kleinen Kartoffeln im Speckmantel

19,90 Euro

Weinempfehlung: Spätburgunder-halbtrocken, Vier Jahreszeiten Winzer - Pfalz

Filetsteak vom argentinischen Weiderind,

*mit grünem, in Sesambutter gebratenem Spargel
Bärlauchbutter und geröstetem Baguette*

21,80 Euro

Weinempfehlung: Merlot- trocken, Vier Jahreszeiten Winzer - Pfalz

*Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise.*

Dessert

Carpaccio von Erdbeeren

*mit Rhabarberkonfit,
und Joghurt-Honig- Walnusseis*

6,60 Euro

Weißes Schokoladen-Thymian-Parfait

und Beerenobst

6,90 Euro