

## Saisonale Menuvorschläge Sommer 2024

### Menu A

Gebratene Jakobsmuscheln Sommersalat, Sesamdressing Mangofilets und Avocado Brot und Butter	19,50 €
***	
Brunnenkressesüppchen Rauchlachsstreifen	12,50 €
***	
Schwarzfederhuhn im Polentakleid Erbsenpesto BBQ-Gemüse mit Pilzen Hokkaidokürbisspalten aus dem Ofen	28,50 €
***	
Geeistes Franzbrötchen Eingelegter Pfirsich Latte Macchiato-Küchlein Feingebäck	12,50 €
<b>Preis pro Person</b> Couvert pro Person	<b>73,00 €</b> 2,00 €

### Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<b><u>Weißwein</u></b>		
Nr. 20 <b>2022/2023er Sommer</b> Riesling Qualitätswein, trocken Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel, Rheingau	9,25 €	38,00 € (11,5 % vol.)
Nr. 4 <b>2022er RK Weissburgunder</b> Qualitätswein, trocken Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid, Mosel	9,75 €	38,50 € (12,0 % vol.)
Nr. 160 <b>2022er/2023er Grüner Veltliner</b> Kremser Weinberge, Weingut Türk Stratzing, Kremstal	12,00 €	43,00 € (12,5 % vol.)
<b><u>Roséwein</u></b>		
Nr. 179 <b>2023er Villa Neus Rosé</b> VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut J. Neus, Ingelheim, Rheinhessen	8,50 €	36,50 € (12,0 % vol.)
<b><u>Rotwein</u></b>		
Nr. 580 <b>2019er Château de la Grenière</b> Lussac-St. Émilion, Bordeaux	12,75 €	44,50 € (14,0 % vol.)
Nr. 665 <b>2021er Pinot Noir</b> Domaine de Valmoissine Louis Latour, Beaune, Bourgogne	11,50 €	42,00 € (12,5 % vol.)
Nr. 706 <b>2022er Primitivo Quota 29</b> Salento IGT, Vini Menhir Salento Minervino di Lecce, Apulien	11,00 €	40,75 € (14,0 % vol.)
<b><u>Dessertwein</u></b>		
Nr. 919 <b>2019er Niersteiner Hipping</b> Riesling Auslese Weingut Schneider Müller GbR Nierstein, Rheinhessen	<b>1/2 Flasche 13,75 €</b>	34,00 € (7,5 % vol.)

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

### Liebe Gäste,

aus unseren Vorschlägen können Sie sich gerne individuell Ihr ganz persönliches Lieblings-Menu zusammen stellen. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur um die Wahl eines **einheitlichen Menus**. Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien ein und informieren Sie über sämtliche bei der Zubereitung verwendeten Zusatzstoffe.

Für Fragen stehen wir selbstverständlich immer gerne zur Verfügung: 040/450 15 50

## Saisonale Menüvorschläge Sommer 2024

### Menu B

Burrata-Mousse  
Marinierte Wassermelone  
Hummus, knusprige Papadamchips  
Brot und Butter  
17,00 €

\*\*\*

Pfifferlingcrèmesuppe  
Räucherforellencanapé  
12,50 €

\*\*\*

Rib-Eye vom Freesisch Ochs  
Chimichurri, Brokkoli  
Krosse Schalottenringe  
Geröstete Würfelkartoffeln mit Sonnenblumenkernen  
37,50 €

\*\*\*

Dreierlei Beerenfrucht  
-Sorbet, Salat und Gel-  
Macadamia-Küchlein  
Feingebäck  
12,50 €

**Preis pro Person 79,50 €**  
Couvert pro Person 2,00 €

### Unsere Weinempfehlung dazu:

	<b>außer Haus</b>	<b>im Haus</b>
<b><u>Weißwein</u></b>		
Nr. 27 <b>2022er Robert Weil</b> Riesling VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau	15,00 €	47,50 € (12,0 % vol.)
Nr. 95 <b>2022er Ihringer Winklerberg</b> Grauburgunder VDP.ERSTE LAGE, trocken Weingut Dr. Heger Ihringen, Baden	19,25 €	57,00 € (13,0 % vol.)
Nr. 106 <b>2022er Pouilly-Fumé</b> Les Champs de Cri Nicolas Gaudri, Tracy-sur-Loire	18,50 €	54,75 € (14,0 % vol.)
<b><u>Roséwein</u></b>		
Nr. 181 <b>2022er Sancerre Rosé</b> -Cuvée la Grange Dîmière- Jean-Max Roger, Bué-en-Sancerre, Loire	18,25 €	54,50 € (12,5 % vol.)
<b><u>Rotwein</u></b>		
Nr. 195 <b>2021/2022er Würzburger Stein</b> Blaufränkisch R VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg, Franken	19,00 €	56,50 € (13,0 % vol.)
Nr. 448 <b>2020er Château Fourcas Dupré</b> Cru Bourgeois Supérieur Llistrac Médoc, Bordeaux	19,00 €	56,50 € (13,5 % vol.)
Nr. 713 <b>2018er Brunello di Montalcino</b> D.O.C.G., Villa Poggi Salvi, Montalcino, Toscana	39,00 €	93,00 € (14,5 % vol.)
<b><u>Dessertbegleitung</u></b>		
Nr. 825 <b>Jean Pernet Rosé</b> Brut, Le Mesnil sur Oger	34,50 €	95,00 € (12,0 % vol.)

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

## Saisonale Menüvorschläge Sommer 2024

### Menu C

Rindertatar	
Eingelegtes Gemüse, gebeiztes Eigelb	
Shiitakepilz-Crème	19,50 €
Brot und Butter	
***	
Vichyssoise	
-Geeiste Kartoffelsuppe-	
mit Schnittlauch und Croûtons	11,50 €
mit Serranoschinken-Streifen	13,25 €
mit Büsumer Krabben	15,25 €
***	
Gebratenes Steinbuttfilet	
Zitronen-Beurre-Blanc	
Meeresfrüchtersotto, marinierte Wildkräuter	26,00 €
***	
Entenbrust	
mit Five Spice-Gewürz	
Wokgemüse mit Sprossen	26,25 €
Sesam-Tagliatelle mit Kokos-Curry-Sauce	(ganze Portion 35,00 €)
***	
Kirsch-Sorbet	
Schokoladen-Cookie, Vanillecrème	
Marinierte Früchte	12,50 €
Feingebäck	
<b>Preis pro Person</b>	<b>€ 95,75 / € 97,50 / € 99,50</b>
Couvert pro Person	2,00 €

### Unsere Weinempfehlung dazu:

	<b>außer Haus</b>	<b>im Haus</b>
<b><u>Weißwein</u></b>		
Nr. 58 <b>2020er Kirchspiel Riesling</b>	49,00 €	108,50 €
Nr. 59 VDP.GROSSES GEWÄCHS, trocken	<b>Magnum</b> 105,00 €	216,00 €
Weingut Wittmann, Westhoven, Rheinhessen		(12,5 % vol.)
Nr. 78 <b>2022er Würzburger Stein</b>	18,50 €	55,00 €
Gewürztraminer		(13,0 % vol.)
VDP.ERSTE LAGE, trocken		
Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg, Franken		
Nr. 130 <b>2022er Bourgogne Chardonnay</b>	15,00 €	47,50 €
Louis Latour		(13,0 % vol.)
Beaune, Bourgogne		
<b><u>Rotwein</u></b>		
Nr. 197 <b>2020er Malbec</b>	34,50 €	86,00 €
Hades trocken		(14,0 % vol.)
Fürst Hohenlohe Oehringen		
Öhringen Verrenberg, Württemberg		
Nr. 362 <b>2018er Château Du Glana</b>	29,00 €	77,50 €
Nr. 363 Cru Bourgeois	<b>Magnum</b> 59,00 €	153,00 €
St. Julien, Bordeaux		(14,5 % vol.)
Nr. 658 <b>2022er Morgon</b>	11,50 €	43,00 €
-Les Charmes-		(13,0 % vol.)
Jean-Marc Lafont, Lantignié, Beaujolais		
<b><u>Dessertwein</u></b>		
Nr. 980 <b>2022er Eiswein vom Grünen Veltliner</b>	27,50 €	48,00 €
1/2 Flasche		(10,0/10,5 % vol.)
Weingut Türk		
Stratzing, Kremstal		

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

## Saisonale Menüvorschläge Sommer 2024

### Sommer-Aperitif

Pimm's No. 1  
-Pimm's, Limonade, Früchte- 12,50 €

alkoholfrei  
Himbeer-Rhabarber-Crisp  
-Rhabarbersaft, Himbeersirup, Ginger Ale, Himbeeren, frische Minze- 9,50 €

### Fisch Alternativen

Gebratenes Doradenfilet  
Beurre blanc  
Grüner Spargel, Erbsensprossen  
Meeresfrüchtersotto 29,00 €

Gebratenes Zanderfilet  
Petersilienpesto  
Lauwarmer Gazpachosalat  
Gebackene Süßkartoffel 29,50 €

### Vegetarische Sommer-Gerichte

#### Vorspeise

Gegrillte Aubergine  
Hummus, Falafel und Feige  
Brot und Butter 15,50 €

#### Suppe

Gurken-Joghurt-Kaltschale  
Dill, geröstete Cashewkerne 11,50 €

Bandnudeln  
mit Pfifferlingen à la crème Zwischengang 19,50 €  
(Hauptgang 29,50 €)

#### Hauptgang

Bulgurbratling  
Sesamspinat, gebratene Pilze  
Safran-Kartoffel-Purée 25,50 €