

## *Zartes Lammernes*

Gebrautes Lammfilet 19  
Portwein-Rosmarinlack | Bohnensalat | Rauke | Tomatenvinaigrette



Kartoffel-Lauchsuppe 12  
Lammpraliné | Erbsenpüree | Halbgetrocknete Tomate



Lammrücken am Knochen für 2 Personen 75  
Lammjus | Bunte Fingermöhren | Kartoffelterrinen | Violettes Püree

Rosa gebratener Lammrücken 34  
Rosmarinjus | Geschmorte Zucchini | Kräuterkartoffelpüree

Geschmorte Lammkeule 29  
Bratensauce | Bohnencassoulet | Ofendringlinge

**Unsere Weinempfehlung:**  
**2017      Blaufränkisch Reserve, Eisenberg DAC** 39  
Groszer Wein, Burgenland, Österreich

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

*AZ*  
*Menü*

Karamellisierter Ziegenfrischkäse  
Eingelegte Gemüse | Wiesenkräuter



Spargelrahmsuppe  
Stremellachs | Spargel | Kerbelöl



Gebratenes Rinderfilet  
Portweinjus | Geschmorter Lauch | Selleriepüree | Kartoffelterrinen

oder

Kabeljau gebraten  
Petersilienbutter | Steckrübenpüree | Geschmorter Kohl | Drillinge



Erdbeerkaltschale  
Basilikum-Minzsorbet | Holunderblütenschokomousse

4 Gänge 66

Wine flight\* 19

3 Gänge 55

Wine flight\* 15

(jede Auswahl inklusive Hauptgang und Dessert)

\*Wir kredenzen Ihnen pro Gang ein Glas korrespondierenden Wein.

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

## *Vorspeisen*

Hausgebeizter Lachs Rote Bete   Senf   Meerrettich   Dillschmand   Apfel	18
Carpaccio vom Weiderind Schmand   Kaperncrème   BIO-Heumilchkäse   Wildkräuter	18
Karamellisierter Ziegenfrischkäse Eingelegte Gemüse   Wiesenkräuter	17

## *Suppen*

Sellerieschaumsuppe Jakobsmuschel   Trüffel	12
Spargelrahmsuppe Stremellachs   Spargel   Kerbelöl	13
Rinderkraftbrühe Tafelspitz   Gemüse-Julienne   Kräutereierstich	13

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

---

## *Fleisch*

Rückensteak vom trockengereiften Weiderind Scotch-Butter   Zweierlei Bohnen   Gebratene Kartoffeltaler	34
Rosa gebratene Entenbrust Aprikosenjus   Spitzkohl   Heidelbeerpüree   Kartoffelkrapfen	28
Gebratenes Rinderfilet Portweinjus   Geschmorter Lauch   Selleriepüree   Kartoffelterrine	34

## *Fisch*

„Edelfischplatte 1896“ Weißes Heilbuttfilet   Karbonade vom Steinbutt Seeteufel-Medaillons   Riesengarnelen Gemüse der Saison   Petersilienkartoffeln Romanasalat in Sauerrahm	für 2 Personen	79
Kabeljaufilet gebraten Petersilienbutter   Steckrübenpüree   Geschmorter Kohl   Drillinge		29
Steinbuttfilet gebraten Selleriepüree   Champignons   Schlosskartoffeln		40
Gebratenes Seeteufelfilet Rieslingsauce   Gerösteter Spitzkohl   Zweierlei Vitelotte		34

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

---

## *Vegetarisch*

Tagliatelle   Rahm   Dreierlei Kohl	21
Gnocchi & Spargel Grüner & Weißer Spargel   Halbgetrocknete Kirschtomaten	23

## *Dessert*

„Tarte Tatin“ Lüdingworther Apfel & Birne   Joghurtrahmeis	12
Kaffee-Crème brûlée   Espuma   Mocca-Eis	12
Erdbeerkaltschale Basilikum-Minzsorbet   Holunderblütenschokomousse	12

## *Kindergерichte*

inklusive einer kleinen Kugel Eis mit Lolli als Nachspeise	
Fish & Chips Gebratenes Fischfilet   Pommes Frites   Sauerrahmdip	12
Schnitzel vom Schwein Erbsen & Möhren   Zerdrückte Kartoffeln	12
Bandnudeln   Tomatensauce   Grana Pandano	10

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

---