

Vorspeisen

Gillardeau Austern Stück 5,—

Cocktail von Flusskrebse und Charantais-Melone 13,—

Terrine von Jakobsmuscheln mit Grüner Soße und Spargelsalat 14,—

Mariniertes Gemüse mit Kräuter-Ziegenfrischkäse 13,—

Gebratene Jakobsmuscheln in Hummersauce mit Buttergemüse 18,—

Hauptgänge

Kabeljaufilet in Gemüse-Weißwein-Sud mit Reis und Salaten 27,—

Pikanter Eintopf von Mittelmeerfischen, Meeresfrüchten und Tomaten
mit Weißbrot und Salaten 29,—

Bouillabaisse für 2 Personen von Mittelmeerfischen mit Salaten 60,—

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Wurzelgemüse in Safransauce mit Nudeln und
Salaten 35,—

Gebratene Seeteufelmedaillons mit mediterranem Gemüse,
Rosmarinkartoffeln und Salaten 35,—

Deutscher Stangenspargel

1 Pfund 25,— ½ Pfund 20,—

gewogen aus ungeschälter Ware

mit Kartoffeln, Sauce hollandaise, zerlassener Butter oder Grüner Soße

dazu empfehlen wir

gemischter Schinken 9,— Odenwälder Schinken im Weinsud 11,—

Gebratener Lachs 22,— 4 Gebratene Riesengarnelen 22,—

Kalbschnitzel 14,— Rinderfilet 25,—

Exklusive Weinempfehlung

2019 Silvaner Goldner Engel trocken vom fürstlichen Kallmuth
Weingut Fürst Löwenstein - feine Barriquenote

Einführungspreis

0,75 l 49,— 0,25 l 14,— 0,1 l 7,—

Apéritif

Prosecco Spumante Collalto Rosado Brut mit Ziegler Nr. 1 Likör 0,1 l 8,—

Pinot Blanc Sekt Brut Kremers Winzerhof Großheubach 0,1 l 8,—

Menü

Terrine von Jakobsmuscheln
mit Grüner Soße und Spargelsalat

Bärlauchcrèmesuppe

Gebratenes Goldbrassenfilet mit Grüner Soße und Kartoffeln
—oder—

Kabeljaufilet in Gemüse-Weißwein-Sud mit Reis

Weißer Schokoladen-Kaffee-Mousse mit Erdbeeren

42,—

Menü

Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen

Gebratene Jakobsmuscheln in Hummersauce mit Gemüse

Tomatenessenz

Gebratenes Seeteufelmedaillon auf mediterranem Gemüse
Rosmarinkartoffeln

Rohmilchkäseauswahl

Weißer Schokoladen-Kaffee-Mousse mit Erdbeeren

4-gängig 53,— 6-gängig 63,—

Banon (Ziegenkäse) mit Olivenöl und Kallmuth-Balsamessig 14,—