



## Suppe & Vorspeisen

---

Hochzeitssuppe Flädle   Graupen   Markklößchen   Gemüse	8€
Bunter Salat Croutons   Rohkost   Trauben   Nüsse   Sprossen	9€
Beilagensalat	7€
Duett vom Rind: Carpaccio & Tatar Trüffelmayonaise   Rucola   Grana Padano   Schwarze Nuss   Gebackenes Eigelb	22€
Gebratene Jakobsmuscheln Mango-Ananas-Chutney   Avocado   Traubenkernöl   Ingwer   Grüner Apfel	19€
Karamellierter Ziegenkäsetaler Tomatenragout   Passionsfrucht   Sesam   Pistazie	16€



## Hauptspeisen

---

Cordon Bleu vom Schwein	25€
Luftgetrockneter Landschinken   Bergkäse   Kräuterkartoffeln   Preiselbeeren	
Maishähnchenbrust	26€
Grüner Spargel   Mandeln   Thaicurrysoße   Linsensalat	
In Spätburgunder geschmorte Rinderbacke	28€
Nussbutter-Kartoffelstampf   Röstzwiebeln   Wilder Brokkoli	
Surf and Turf: Rotgarnele & Rinderfilet	38€
Süßkartoffelmousseline   Frühlingsgemüse   Kartoffelkrapfen	



## Hauptspeisen

---

Filet von der Dorade 27€  
Graupenrisotto | Thaispargel | Schwarze Nuss | Weißwein-Buttersoße

Vegetarische Gnocchi 21€  
Spargel | Kirschtomaten | Ziegenkäsecrumbles | Mandeln | Trüffel | Sahne

Veganer Erbsen-Quinoa-Taler 23€  
Linsensalat | Rote Beete | Rucola

 **SPEISEKARTE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE** 



Unser Küchenchef empfiehlt...  
3-Gang-Genießermenü

---

Karamellisierter Ziegenkäsetaler  
Tomatenragout | Passionsfrucht | Sesam | Pistazie

Dazu empfehlen wir unseren 2022er Grauburgunder trocken 0,1l.

In Spätburgunder geschmorte Rinderbacke  
Nussbutter-Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Wilder Brokkoli

Dazu empfehlen wir unseren 2021er Spätburgunder trocken 0,1l.

Blonder Schwede  
Apfelkompott | Mandelstreusel | Tonkabohneneis | Sauerrahm |  
weiße Schokolade

Dazu empfehlen wir unseren 2022er Riesling JULE lieblich 0,1l.

51€  
inkl. Weine 66€



Unser Küchenchef empfiehlt...  
5-Gang-Gourmetmenü

---

Karamellisierter Ziegenkäsetaler

Tomatenragout | Passionsfrucht | Sesam | Pistazie

Dazu empfehlen wir unseren 2022er Grauburgunder trocken 0,1l.

Gebratene Jakobsmuscheln

Mango-Ananas-Chutney | Avocado | Traubenkernöl | Ingwer |  
Grüner Apfel

Dazu empfehlen wir unseren 2022er Sauvignon Blanc trocken 0,1l.

Sektsorbet

Kalbsrückensteak ‚rosa‘, im Ganzen gebraten

Frühlingsgemüse | Kartoffelkrapfen | Süßkartoffelmousseline

Dazu empfehlen wir unseren 2022er Blanc de Noir trocken 0,1l.

White Sensation

Cheesecake | Kokoseis | Weißes Schokoladenespuma

Dazu empfehlen wir unseren 2022er Riesling JULE lieblich 0,1l.

75€

inkl. Weine 95€

Bitte beachten Sie, dass das 5-Gang-Menü nur tischweise möglich ist.

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



Unser Küchenchef empfiehlt...  
7-Gang-Überraschungsmenü

---

Lassen Sie sich mit sieben Gängen,  
Petit Fours & Amuse Bouches  
verzaubern!

Erfahren Sie mehr bei unserem Restaurantleiter.

109€  
inkl. korrespondierender Weine 150€

Bitte beachten Sie, dass das 7-Gang-Menü nur tischweise möglich ist.

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



## Desserts & Käse

---

Lieblingsduett	5€
1 Kugel Eis mit Espresso oder Café	
Eissorbet	3€
Sektsorbet	8€
Sorbeteis   Sekt St. Petrus Privat trocken	
White Sensation	13€
Cheesecake   Kokoseis   Weißes Schokoladenespuma	
Schokoladenvariation	12€
Mousetörtchen   Dunkles Schokoladeneis   Brownie	
Blonder Schwede	10€
Apfelkompott   Mandelstreusel   Tonkabohneneis   Sauerrahm   weiße Schokolade	
Schokoladensoufflé	9€
Schokokuchen mit flüssigem Kern   Beeren   Streusel	
Französische Käseauswahl	18€
Trauben   Orangensenf   Brotkorb	