



FEINKOST SPEISEN BAR

Kulinarisch empfehlen wir

VORSPEISEN

SALAT-VARIATION	12,50 €
TOMATISIERTE FISCHSUPPE MIT FEINEM AUS DEM MEER	17,00 €
SPARGELSUPPE MIT KLEINEM GRÜNEN GARTEN	15,50 €
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE MIT BIRNEN-CALVADOS-RAGOUT UND ROTE BETE PURÉE	16,50 €
HAUSGEMACHTE ZIEGENKÄSE-RAVIOLI MIT WALNÜSSEN, HONIG UND BLÜTEN	18,50 €
GEBEIZTE RINDERLENDE MIT PARMESAN-CREME UND KÄSE-CHIP	19,50 €

GANDLBROT, TÄGLICH FRISCH GEBACKEN MIT BUTTER UND AUFSTRICH, 3,00 € PRO TELLER

HAUPTGERICHTE

MEERESFRÜCHTE-RISOTTO ADRIA	25,00 €
LACHSFILET VOM GRILL AUF LIMONCELLO-SAUCE, FRÜHLINGSGEMÜSE UND WÜRFEL-KARTOFFELN	32,50 €
TAGLIATA VOM THUNFISCH-STEAK AUF SÜßKARTOFFEL-INGWER-PURÉE UND ZUCKERSCHOTEN	35,50 €
KALBSMEDAILLONS MIT EIGENER JUS WILDEM BROKKOLI, SÜßKARTOFFEL-MOUSSELINE UND PANCETTA-CHIP	34,50 €
LAMM-CARRÉE MIT PORTWEIN-JUS, WEIßEM SPARGEL UND KARTOFFEL-MOUSSELINE	36,50 €
RINDERLENDE VOM GRILL DAZU PORTWEIN-JUS ODER KRÄUTERBUTTER MIT RATATOUILLE, GRILLKARTOFFELN ODER MIT RUCOLA SALAT	29,90 €





FEINKOST SPEISEN BAR

Menü zum Start in den Frühling

Aperitif

ERFRISCHEND IN DEN LENZ
ERDBEER-BELLINI MIT PROSECCO COLLEVENTO 921 ANTONUTTI, VENETO

Menü

GEBEIZTE RINDERLENDE
PARMESAN-CREME UND KÄSE-CHIPS
2022, Muschelkalk, Müller-Thurgau, Höfling, Franken
*~ *~ *~ *

SPARGELSUPPE
MIT KLEINEM GRÜNEM GARTEN
2023 „Signature“ Sauvignon blanc, Spier, Südafrika
*~ *~ *~ *

SPAGHETTI
IN BUTTER-PARMESAN-CREME MIT TRÜFFEL
2022 Scheurebe, Steinmeer, trocken, Weingut Fogt, O.W. Rheinhessen
*~ *~ *~ *

KALBSMEDAILLONS MIT EIGENER JUS,
WILDEM BROKKOLI, SÜßKARTOFFEL-MOUSSELINE UND PANCETTA-CHIP
2022 Carignan, Vieilles Vignes Grap G, IGP Languedoc-Roussillon
*~ *~ *~ *

FRÜHLING IM GLAS
RHABARBER, CHEESECAKE, CRUMBLE
2023 „Bel Piano“, Moscato d`Asti Frizzante

MENÜPREIS PRO PERSON 79,00 €
Inkl. Aperitif und WEINBEGLEITUNG 0,1 LTR & DESSERTWEIN 5 CL





FEINKOST SPEISEN BAR

Dessert

KIRSCH-PARFAIT MIT FLAMBIERTEN KIRSCHEN

CHERRY PARFAIT WITH FLAMBÉED CHERRIES

9,50 €

KAKAO-BISKUIT MILLEFEUILLE

MIT MASCARPONE UND PASSIONSFRUCHT

CACAO BISCUIT MILLEFEUILLE WITH MASCARPONE CHEESE AND PASSION FRUIT

13,00 €

KLEINE CRÈME BRÛLLÉE

10,50 €

1 KUGEL SORBET

MANGO, ZITRONE ODER ERDBEERE

MANGO FRUIT, LEMON OR STRAWBERRY

4,50 €

KÄSE -VARIATION

FRÜCHTESENF, NÜSSE

CHEESE VARIETY, FIG MUSTARD, NUTS

16,50 €





FEINKOST SPEISEN BAR

Culinary recommendation

STARTER

MIXED SALAD	12,50 €
TOMATOED FISH SOUP WITH FINES FROM THE SEA	17,00 €
ASPARAGUS SOUPS WITH SMALL GREEN GARDEN	15,50 €
CARAMELISED GOAT CHEESE WITH PEAR- CALVADOS- RAGOUT AND BEETROOT PURÉE	16,50 €
HOMEMADE GOAT CHEESE RAVIOLI WITH WALNUT, HONEY AND BLOSSOMS	18,50 €
PICKLED BEEF SIRLOIN WITH PARMESAN CREAM AND CHEESE CHIP	19,50 €

GANDLBROT, OVEN FRESH WITH BUTTER AND DIP, 2,50 € PRO PLATE

MAIN COURSE

SEA FOOD-RISOTTO ADRIA	25,00 €
GRILLED FILLET OF SALMON WITH LIMONCELLO-SAUCE, VEGETABLE AND CUBED POTATOES	32,50 €
TUNA FISH STEAK TAGLIATA SWEET POTATO GINGER -PURÉE AND MANGETOUTS	35,50 €
MEDALLIONS OF VEAL WITH HIS OWN JUS WILD BROCCOLI, SWEET POTATO MOUSSELINE AND PANCETTA CHIP	34,50 €
RACK OF LAMB WITH PORT WINE SAUCE, WHITE ASPARAGUS AND POTATO MOUSSELINE	36,50 €
GRILLED BEEF SIRLOIN WITH PORT WINE JUS OR HERB BUTTER WITH RATATOUILLE, GRILLED POTATOES OR WITH ROCKET SALAD	29,90 €





FEINKOST SPEISEN BAR

Spring Menu

Aperitif

REFRESHED IN SPRING

STRAWBERRY-BELLINI WITH PROSECCO COLLEVENTO 921 ANTONUTTI, VENETO

Menu

PICKLED BEEF SIRLOIN

PARMESAN-CREAM AND CHEESE CHIPS

Muschelkalk 2022, Müller-Thurgau, Höfling, Franken

*~ *~ *~ *

ASPARAGUS SOUP

WITH SMALL GREEN GARDEN

2023 „Signature“, Sauvignon blanc, Spier, South Africa

*~ *~ *~ *

SPAGHETTI

IN BUTTER PARMESAN CHEESE CREAM WITH BLACK TRUFFLE

Scheurebe, 2022 Steinmeer, trocken, Weingut Fogt, Q.W. Rheinhessen

*~ *~ *~ *

MEDALLIONS OF VEAL WITH ITS OWN JUS,

WILD BROCCOLI, SWEET POTATO MOUSSELINE AND PANCETTA-CHIP

2022 Carignan, Vieilles Vignes Grap G, IGP Languedoc-Roussillon

*~ *~ *~ *

SPRING IN GLASS

RHUBARB, CHEESECAKE, CRUMBLE

„Bel Piano“, Moscato d' Asti Frizzante 2023

MENU PRICE PER PERSON 79,00 €

INCL. APERITIF AND WINE ACCOMPANIMENT

0,1 LTR & DESSERT WINE, 5 CL