



VORSPEISEN

Kirschtomatensalat auf Knoblauchbaguette mit gebratenen Jakobsmuscheln <i>Salad of cherry tomatoes on garlic bread with roasted scallops</i>	16,80
Kürbis-Birnentarte mit kleinem Salat  <i>Tarte of pumpkin and pear with small salad</i>	12,00
Blattsalat mit Feigen, Trauben und gebratener Wachtelbrust <i>Leaf salad with figs, pear and roasted breast of quail</i>	15,80
Lachstatar mit Avocado und Sesam <i>Tatar of salmon with avocado and sesame</i>	15,90
Carpaccio von der Ochsenherztomate  mit angemachtem Rahmkäse und Basilikumsorbet <i>Carpaccio of beefsteak tomato with marinated cream cheese and sorbet of basil</i>	13,90

SUPPEN

Maultäschchensuppe <i>Consommé of beef with small, homemade ravioli</i>	6,80
Rucolacrèmesuppe mit Olivensalsa <i>Cream soup of garden rocket with olive salsa</i>	7,80

FISCH

Gebratene Baden-Badener Forellenfilet mit Mandelbutter mit Kartoffele und kleinem Salat ³ <i>Filet of trout from Baden-Baden pan fried with almond butter, served with potatoes and small salad</i>	24,50
Gebratenes Doradenfilet mit Zitronensauce, schwarzem Risotto und geschmolzenen Tomaten <i>Roasted filet of gilt-head bream with lemon sauce, black risotto and melted tomatoes</i>	26,50
Tranche vom Lachs mit Sesam-Joghurtsauce und Kichererbsen-Gurkengemüse <i>Roasted filet of salmon with sesame-yoghurt sauce and chickpeas-cucumber vegetables</i>	25,90

FLEISCH

Rosa Entenbrust mit Soja Glace, Erdnusspüree und gebratenen Shiitakepilzen <i>Pink roasted breast of duck with soy glaze, puree of peanuts and roasted shiitake mushrooms</i>	26,50
Surf and Turf mal anders Karree vom Ibericoschwein und Garnelen mit Paprikagrauben und Chorizo-Mayonnaise <i>Loins of the Iberian pork and king prawns with bell pepper-pearl barley and chorizo-mayonnaise</i>	29,80
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Grilltomate und Bratkartoffeln <i>Rump steak with herb butter, grilled tomato and potatoes Lyon style</i>	25,80

VEGETARISCH

Vegi-Burger mit Gurken-Joghurtdip und Pommes frites <i>Veggie-Burger with cucumber-yoghurt dip and French fries</i>	17,50
Pasta mit gebratenem wildem Brokkoli, Haselnüssen und Parmesan-Thymiansauce <i>Pasta with roasted wild broccoli, hazelnuts and parmesan-thyme sauce</i>	16,50

UNSER APERO DES MONATS:

„**Brombeer-Rosmarin Fizz**“ Brombeere/Rosmarin/Gin /Tonic Water 7,50

DAS VERWÖHNMENU

Tatar von geräucherter Buttermakrele 14,50
mit Rucolasalat und Tomatenvinaigrette
Tatar of smoked mackerel with garden rocket and tomato vinaigrette

Gerstenrahmsüppchen mit Klößchen 7,80
Cream soup of barley with dumplings

Zanderfilet auf Kürbisgemüse mit Kokos-Chilisauce 25,50
und Basmatireis
Filet of pike-perch with pumpkin, chili-coconut sauce and basmati rice

oder/or

Maispoulardenbrust mit Morchelrahmsauce, 25,50
hausgemachten Spätzle und Karottengemüse
Breast of corn fed chicken with morel cream sauce, homemade spaetzli and carrots

Birne Helene mal anders 9,50
Pear belle Helene in a different style

oder/or

Kleine Käseauswahl 11,50
Assorted selection of cheese

3-Gang Menü mit Suppe € 40,00

3-Gang Menü mit Vorspeise € 45,00

4-Gang Menü 51,00

Gerne dürfen Sie sich die Gänge auch einzeln aussuchen.



UNSER TERRASSENWEIN:

2019 Sauvignon blanc trocken

Weingut Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz 0,75 l 25,50

*Typische Sauvignon Blanc Aromatik wie Stachelbeere, Maracuja, Holunderblüten, grüner Banane und grünem Apfel.
Am Gaumen frisch und balanciert mit einem langen fruchtigen Abgang. Der ideale Sommerwein!*

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

2015 Enkircher „STEFFENBERG“ Riesling Kabinett feinherb 0,2 l 9,00
Villa Huesgen, Traben-Trarbach, Mosel 0,75 l 32,00

Er ist ein eleganter und körperreicher Riesling mit klaren und komplexen Aromen. Feinherbe Zitrusfrucht, dezente Anklänge von Marille und Pfirsich und feinen mineralischen Noten prägen den runden Geschmack.

Gerne können Sie alle kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe in einer gesonderten Karte einsehen.

Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal.

1 Nitritpökelsalz 2 Konservierungsstoffe 3 Farbstoffe 4 Phosphate 5 Geschmacksverstärker