

## Menü 1

Klare Champignonsuppe  
mit Minimaultaschen und Blätterteiggebäck

\*\*\*

Truthahnbraten aus der Röhre  
mit Champignonrahmsauce, buntem Saisongemüse  
und Rucola - Kartoffelstampf

\*\*\*

Mousse von der Vollmilchschokolade  
auf Waldbeerenkompott

**Preis p.P. 32,50 €**

## Menü 2

Grüne Erbsenschaumsuppe  
mit Speckchips

\*\*\*

Gegrilltes Steak aus dem Schweinerücken  
und geschmorte Ochsenbacke in eigener Sauce  
mit Gemüsebündchen und Macairekartoffeln

\*\*\*

-Duett von der Birne-  
Pochierte Riesling-Birne und Birnen-Mousse  
mit Karamellsahne

**Preis p.P. 35,00 €**

## Menü 3

Cremesüppchen von der getrockneten Tomate  
mit kleinen Nudeltaschen

\*\*\*

Medaillons aus der Schweinelende in der Rosmarinkruste  
auf kleinem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Espresso-Panna cotta  
an einem Ragout aus Zwergorangen

**Preis p.P. 35,00 €**

## Menü 4

Schäufele Sülze und Gartenkräuter-Mousse  
an marinierten Zupfsalaten

\*\*\*

Leichtes Knoblauchsüppchen  
mit Laugen-Tomaten-Crostini

\*\*\*

Gegrilltes Lachsfilet  
mit Tomaten-Lauchgemüse und Pastinaken-Kartoffelstampf

\*\*\*

Royal von Vollmilchschokolade und Passionsfrucht

**Preis p.P. 39,00 €**

## Menü 5

Carpaccio vom Rind  
mit Zupfsalaten und Parmesan  
\*\*\*

Schaumsuppe vom Lauch  
mit Kartoffel Croutons und geräucherter Garnele  
\*\*\*

Gebratene Maispoularden-Supreme  
an einem Ragout von Kräutersaitlingen  
und Frischkäse-Gnocchi  
\*\*\*

Nougatterrine  
mit Pfefferkirschen und Pistazieneis

**Preis p.P. 41,50 €**

## Menü 6

Gänselebermousse im Baumkuchenmantel  
an Rapunzelsalat mit Orangenfilets,  
Himbeervinaigrette und geröstetem Walnussbaguette  
\*\*\*

Klare Ochschwanzsuppe  
mit ofenfrischer Käsestange  
\*\*\*

Filet von der Rotbarbe in Zitronenbutter gebraten  
auf Safranrisotto und Kräuter-Pesto  
\*\*\*

Rosa Lammrücken unter der Tomatenkruste  
mit Bohnenbündchen und Kartoffelkuchen  
\*\*\*

Duett von der Schokolade  
und Waldbeeren in der Schokohippe

**Preis p.P. 52,00 €**

Liebe Gäste, seit dem 13.12.2014 sind wir gesetzlich verpflichtet, neben den Zusatzstoffen, auch die Allergene zu kennzeichnen.  
Wenn Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, den Service und sind nicht kommissionsfähig.  
Stand Januar 2020 - Änderungen vorbehalten

## Spargelmenüs (in der Zeit vom 01. Mai bis 25. Juni)

### Menü I

Timbale von frischem Bördespargel  
mit Feldsalat und Walnuss-Balsamico-Vinaigrette

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe mit  
Geflügelklößchen und Kaviar Canapé

\*\*\*

Duett von grünem und weißem Spargel,  
mit Scheiben aus der Lachsroulade und neuen Kartoffeln

\*\*\*

„Phantasie von der Erdbeere“  
Frische Erdbeeren in der Schokohippe,  
Erdbeermousse und hausgemachte Erdbeertrüffel

**pro Person 39,50 €**

### Menü II

Lauwarmer Spargelsalat  
umlegt mit knackigen Blattsalaten,  
Shrimps und Rauchlachs

\*\*\*

Frischer Bördespargel  
mit gratinierten Medaillons vom Schwein,  
auf Sauce Bernaise und Kartoffelnocken

\*\*\*

Kleine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen  
mit pikantem Feigensenf und Grissini

\*\*\*

Dessertvariation Ratswaage  
... lassen Sie sich überraschen

**pro Person 40,50 €**

Zu beiden Menüs werden Ihnen selbstverständlich  
zerlassene Butter und Sauce Hollandaise serviert.