



Unsere Empfehlung

Gratién & Meyer Crémant Cuvée Diadem Brut Rosé –Loire

Mit wunderbar feiner Perlage und seinem leuchtenden Anblick im Glas betört der Crémant de Loire Cuvée Diadem Brut Rosé vom ersten Augenblick an. Im Duft zeigen sich feinste, frische Aromen von Johannisbeeren, Himbeeren und pinker Grapefruit

<i>Mediterrane Fischsuppe mit Safran</i> <i>Lachs & Scrimps</i>	<i>9,90</i>
<i>Wildschweinbratwürste mit Bratkartoffeln & Senf</i> <i>gehobelten Parmesan und Croutons</i>	<i>15,90</i>
<i>Crespelle „al forno“</i> <i>Pfannkuchen gefüllt mit Spinat & Ricotta</i>	<i>16,50</i>
<i>Hirschgulasch aus dem Taunus</i> <i>Serviettenknödeln, Apfelrotkohl & Preiselbeeren</i>	<i>23,90</i>
<i>Tagliatelle mit Bärlauch Pesto & gegrillten Garnelen</i>	<i>23,50</i>
<i>Rinderroulade in Rotweinsauce</i> <i>mit Rahm-Wirsing & Kartoffelpüree</i>	<i>23,90</i>
<i>Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolo Sauce</i> <i>mit Rahm-Wirsing & Kartoffelpüree</i>	<i>25,90</i>

Spargel

<i>Spargelcremesuppe</i> <i>mit Spargelspitzen</i>	<i>8,90</i>
<i>Deutscher Stangenspargel</i> <i>mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter</i>	<i>17,90</i>
<i>Extras:</i>	
<i>gekochter Schinken</i>	<i>6,90</i>
<i>Serrano Schinken</i>	<i>7,50</i>
<i>gebratener Lachs</i>	<i>14,50</i>
<i>Wiener Schnitzel</i>	<i>14,90</i>



Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit.