

UNSER KÜCHENTEAM UNTER DER LEITUNG  
VON MATTHIAS PAASCH HEIßT SIE HERZLICH WILLKOMMEN!

## MENÜ DES HAUSES

**ROSA TRANCHEN VOM MILCHKALB**  
mit Thunfisch-Kapernäpfel- Mayonnaise und Salatbouquet

\* \* \*

**KRAFTBRÜHE VOM EIFEL RIND**  
mit Gemüserauten und Petersilienklößchen

\* \* \*

**GEBRATENES ZANDERFILET**  
auf einem Beet von Lauch und Pfifferlingen  
mit Butterkartoffel

\* \* \*

**MEDAILLON VOM SCHWEINEFILET**  
mit einem Ragout aus Pfifferlingen und Schnittlauch  
auf Butter-Fettuccine

\* \* \*

**„ VARIATION VON DER PERET ORANGE “**  
Granité, Küchlein, Creme und Cracker

Pro Person 49,80 €

Als Drei-Gang-Menü 36,90 € pro Person  
(Ohne Vorspeise und Zwischengericht)

Als Vier-Gang-Menü 43,90 € pro Person  
(Ohne Zwischengericht)

### **Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü**

#### **CALAFURIA ROSÉ**

Negroamaro Salento IGT, trocken  
Weingut Tomaresca, Apulien, Italien  
0,75 l Fl. 29,90 €

## **SOMMER - MENÜ**

**CARPACCIO VON ARGENTINISCHEM RINDERFILET**  
mit Rauke-Salat und gehobeltem Parmesan

\* \* \*

**MELONEN-CHILI KALTSCHALE**  
mit gebratener Riesengarnele

\* \* \*

**VARIATION VON EDELFISCHEN**  
auf einem Riesengarnelen-Tomaten-Duftreis  
mit sommerlichen Blattsalaten

\* \* \*

**POTPOURRI AUS UNSERER DESSERT KÜCHE**  
mit süßen Köstlichkeiten der Saison

Pro Person € 49,80

### **Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü**

**WEIßER BURGUNDER**

**‘ IM ALTEN ROD ‘**

Q.b.A., trocken

Selection Alexander von Essen

Weingut Spiess, Rheinhessen

0,75 l Fl. 28,90 €

## VEGETARISCHES MENÜ

### **CAPRESE**

Sonnengereifte Roma Tomate  
mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto

\* \* \*

### **RAHMSÜPPCHEN VON PFIFFERLINGEN**

\* \* \*

### **RISOTTO VON MANDELN**

mit Zucchini-Spaghetti und gebratenen Pfifferlingen

\* \* \*

### **MARINIERTE ERDBEEREN**

mit Bourbon Vanilleeis

Pro Person € 35,80

### **Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü**

**CHARDONNAY**

**DOC**

Cantina Terlan, Südtirol

0,75 l Fl. 33,90 €