

Menü des Hauses



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

MENÜ DES HAUSES

CARPACCIO VOM RINDERFILET
mit Rucola und gehobeltem Parmesan

* * *

KRAFTBRÜHE VON BERGISCHEM RIND
mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen

* * *

NORWEGER LACHSSCHNITTE
unter der Wasabikruste auf Spitzkohl-Risoni Gemüse

* * *

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
auf Rotweinglace, Karottengemüse und Erbsen-Kartoffelpüree

* * *

VIELFALT VON SCHOKOLADE
- Crème Brûlée, Parfait, Praline und Shooter -

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

CHARDONNAY

Cantina Terlan

DOC, Südtirol

0,75 l Fl. 33,90 €

FISCHMENÜ

NORWEGER LACHS UND SEETEUFEL

„ Hauchdünn “ mit Spitzkohlsalat in Orangen Vinaigrette

* * *

" BOUILLABAISSE "

mit Fenchel, gebratenen Fischfilets und geröstetem Knoblauchbrot

* * *

ZANDERFILET

im Pancettamantel gebraten mit Chiantiglance
und Salbei-Tomaten Duftreis

* * *

ESPRESSO MOUSSE

mit Irish Coffee-Gelee und Bananenbrot

pro Person 48,80 €

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

BOUQUET MARKTFRISCHER SALATE
mit Sprossen und Kernen
in Balsamico Dressing

* * *

TOMATEN-ORANGENSÜPPCHEN
mit Parmesan Grissini

* * *

VEGETARISCHE GEFÜLLTER KRAUTWICKEL
auf einem Pilzgemüse und Tomatensauce

* * *

BEERENKOMPOTT
mit Bourbon Vanilleeis

pro Person 35,80€

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

Pinot & Friends Rosé

Qualitätswein, trocken

Gutsabfüllung

Weingut Spiess, Rheinhessen

0,75 l Fl. 27,90 €