

# 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 €