

Menüs im Baukasten Prinzip

Vorspeisen:

Gebratenes Filet von der Taunusforelle auf Staudensellerie-Safrangelee
mit mariniertem Wildkräutersalat € 10,90

🍴

Hausgebeizte Lachsforelle mit Limonen und Basilikum parfümiert
an lauwarmen Thaispargelsalat und Curcuma-Kokosschaum € 12,90

🍴

Pastete von der Poulardenbrust mit, Zwiebeln, Rauchfleischwürfeln und Pistazien
an mariniertem Endiviensalat
und hausgemachter Sauce Cumberland € 9,90

🍴

Bunte Marktsalate der Saison mit gebackenem Ziegenkäse
im Speckmantel zu heimischen Imkergold € 10,90

🍴

Sülze von Sous Vide gegarten Kalbsbäckchen mit feinen Gemüsewürfeln auf Blattsalat
und Grüner Sauce € 10,90

🍴

Vegi: Grüne Sauce Ravioli in Salbei-Nussbutter
mit würzigem Paprika Chutney und Parmesan € 11,90

Suppen:

Consommé vom Landbullen mit Kräuterpfannenkuchen-Leberroulade € 7,90

🍴

Klare Geflügelkraftbrühe mit gebackenem Gemüsestroh und Grießklößen € 6,50

🍴

Scharfe Kraftbrühe von Heimischen Flussfischen
mit feinen Lachswürfeln und Dill-Espuma € 8,90

🍴

Sauerampfer Cremesuppe mit dreierlei gerösteten Kernen € 5,90

☺

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit gebackenem Speckchip
und eigener Kräutereinlage € 6,90

☺

Vegi: Cremesuppe von der Pastinake
mit Portweinbirne und gerösteten Mandelsplittern € 5,90

Hauptgänge:

Getrüffelte Maishähnchenbrust auf Apfelweinsauce
an zweierlei gratinierten Zucchini und Limetten € 17,90

☺

Ofenfrischer Honig-Rosmarinschinken
mit glacierten Frühlingszwiebeln und geräuchertem Kartoffelstampf € 16,90

☺

Medaillons von der Schweinelende unter der 7-Kräuterkruste
auf gerahmten Wirsinggemüse und Süßkartoffelpüree' € 18,90

☺

Tournedos vom Rinderfilet an Barolosauce auf pochiertem Brokkoliröschen
mit Mandelsplittern und gratinierten Thymiankartoffeln € 26,90

☺

Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz an Schnittlauchrahmsauce
auf glaciertem Spitzkohlgemüse und gebutterten Kartoffeln € 20,90

☺

Rosa gebratene Lammkrone auf Sherry-Pfeffersauce
an Ratatouille und Rosmarinpolenta € 26,90

☺

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit würziger Spinatmousseline und geschwenkten Pellkartoffelchen € 21,90

☺

Feines Rinderragout mit Markklößchen
an weißem Dicken-Bohnensalat und hausgemachten Serviettenknödeln € 18,90

🍷

Fangfrisches Lachsfilet an Riesling-Buttersauce
mit pochierem Lachsgemüse und Brunnenkresse Risotto 21,90 €

🍷

Sautierte Kalbsnieren auf Apfel-Traubenmost mit Kartoffel-Lauchstrudel € 17,90

🍷

Vegi: Hausgemachte Kartoffelgemüsequiche
mit Frühlingszwiebeln und Curry-Mango Schaum € 13,90

🍷

Vollkorn Panne sotto mit getrockneten Tomaten, frischem Blattspinat und Parmesan
€ 14,90

Dessert:

Duett von Schokoladen Parfait mit gesülzten Sauerkirschen € 8,50

🍷

Zitronen-Mascarponecreme mit karamellisierten Birnenspalten € 7,90

🍷

Gebackene Vanille-Milchreisnocken auf lauwarmen Zwetschgenkompott € 7,90

🍷

Grießflammerie-Schnittchen
mit braunem Zucker karamellisiert auf Konfit von frischen Waldbeeren € 6,90

🍷

Gebrannte Vanillecreme
mit Ingwer parfümiert an filetiertem Obst und Mandeleis € 7,90

🍷

Akazien-Honigmousse mit Granatapfelkernen dazu Aprikosenragout mit Chili € 7,90