

Vorspeisen und Suppen

Kleiner Frühlingsalat mit Äpfeln, karamellisierten Nüssen, gerösteten Brotwürfeln und Bärlauchdressing	9,00 €
Feiner Parmaschinken an buntem Frühlingsalat mit Äpfeln, karamellisierten Nüssen, gerösteten Brotwürfeln in Granatapfeldressing	14,00 €
Zweierlei Flonheimer Vitello - Zarte Kalbstafelspitzscheiben an Aprikosen-Chilisauce und an Thunfisch-Limettencreme	15,00 €
Spargelcremesuppe mit Sesamklößchen und Coûtons	10,00 €
Zitronengras-Schaumsüppchen mit gebratenen Wildgarnelen an Mangosalsa	14,00 €

Hauptgerichte

Gebratenes Doradenfilet an Riesling-Kerbel-Sauce, Bärlauch-Ricotta-Klößchen und feinem Gemüse	25,00 €
„Regional genießen“ Schweinelende vom Eichenhof in Rommersheim an Mühlenbrandsauce mit knusprigem Speck, Wirsing und Petersilien-Kartoffelperlen	23,50 €
Rumpsteak vom Aberdeen black Angus „grain fed“ mit Pfefferkruste, Dornfeldersauce, Kartoffelkrusteln und gemischtem Salat	26,00 €
Kalbsbäckchen mit Rosmarin und Spätburgunder geschmort, Spargelgemüse, Petersilien-Kartoffelperlen und Röstzwiebeln	26,00 €
„Osterlamm-Klassiker“ Lammrücken mit Schafskäsekruste, Thymiansauce, Blattspinat und gefüllte Gnocchi	28,00 €
„Vegetarische Variation“ Bärlauch-Ricotta-Klößchen, Spargelgemüse, Blattspinat, Pestonudeln und gefüllte Gnocchi	17,00 €
Großer Frühlingsalat mit gebratenem Doradenfilet und Wildgarnelen	19,00 €

Unsere Dressings Kräuter-Balsamicodressing, Granatapfeldressing oder Bärlauchdressing

Ostermenü

Spargelcremesuppe mit Sesamklößchen und Croûtons



Lammrücken mit Schafskäsekruste, Thymiansauce, Blattspinat
und gefüllte Gnocchi



„Frühlingsdessert-Variation“

Tiramisu mit Erdbeermousse und Mango-Passionsfruchtsorbet
45,00 €