



## Weinempfehlung:

weiß

**Riesling, QbA**

**Urgestein**

trocken, fruchtig, mit würziger Note

Weingut Markus Molitor/Pfalz

0,2 l 9,50 Euro

rosé

**Spätburgunder, rosé**

trocken, Beerenfrucht

Weingut Autenrieth/Pfalz

0,2 l 6,50 Euro

Rot

**Paranoia, QbA**

Rotweincuvée, trocken, fruchtig, würzig

Weingut Begdolt Reif & Nett/Pfalz

0,2 l 9,50 Euro



**Kreieren  
Sie sich Ihr  
eigenes Menü**

**3 Gänge 39,50 Euro**

**Keine Umbestellung  
aus unseren anderen  
Speisenkarten  
möglich**



## Vorspeisen:

Rucolasalat

mit frischem Parmesan  
und Buttercroûtons

**oder**

Tatar vom Weideochsen

mit Trüffelmayonnaise

**oder**

Melone

mit ital. Landschinken

**oder**

Spargelcremesuppe

mit Schinkenwürfeln und Croûtons

## Hauptspeisen:

Medaillons vom ital. Edelschweinfilet

auf Chorizo-Paprika-Kartoffelragoût

**oder**

Gebratener Kalbstafelspitz

mit Spargelgemüse  
dazu Kartoffeln

**oder**

Gegrilltes Loup de Mer

auf Spargelrisotto  
dazu geschmolzene Tomaten

## Dessert:

Erdbeeren aus Deutschland

mit Vanilleeis und Sahne

**oder**

FrISChe Heidelbeeren mit Joghurteis

**oder**

Crème Brûlée

mit Früchten

