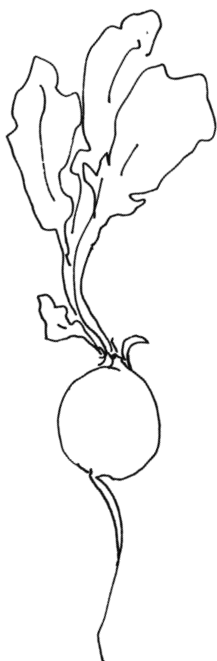


## APERITIF

<b>Crémant d'Alsace</b> „PFAFF“ Brut Blanc de Blancs 0,1 L	7
<b>„Port &amp; Tonic“</b> GUTEMANN BRÄNDE Hagnauer Rosé Portwein, Fever-Tree Tonic Water 0,12 L	7,5
<b>Rhabarber Spritz</b> ALKOHOLFREI Matetee, Rhabarber, naturtrübe Zitronenlimonade 0,15 L	6
<hr/>	
<b>„Way of Life“</b> SEKTKELLEREI BERNARD-MASSARD, TRIER alkoholfreie Alternative zu einem Blanc de Blancs Sekt 0,1 L	6
<b>Kombucha</b> (Hopfen / Maracuja) ERFRISCHERLING, OSTALB die alkoholfreie Erfrischung mit geringer Süße, leichter Säure und moussierendem Charakter 0,33 L	5,5



### MENÜ

#### **Geräucherte Lachsforelle** FORELLENZUCHT MAYER

Erbsen, Radieschen, Gurke, Bärlauch,  
Meerrettichschmand

#### **Feine Hühnerbrühe** FERMIERS LANDAIS

Bärlauchflädle, Karotte, Staudensellerie

#### **Gegrillte Maishähnchenbrust** FERMIERS LANDAIS

Kräuterdip, pikanter grüner Ofenspargel,  
Kartoffelgratin

#### **Dessert nach Wahl**

In 3 Gängen ohne Suppe 49

In 4 Gängen 56

## WEINEMPFEHLUNG

### **2024 Costamolino** WEINGUT ARGIOLAS, SARDINIEN

Vermentino di Sardegna DOC	0,1 L	5,5
<i>vollmundig und präsent mit angenehmer Frische und Mineralität</i>	0,2 L	10,5
	0,75 L	35

05. MAI 2026

Über die in unseren Gerichten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

## VORSPEISEN

€

<b>Geräucherte Lachsforelle</b> <small>FORELLENZUCHT MAYER</small> Erbsen, Radieschen, Gurke, Bärlauch, Meerrettichschmand	16
<b>Cremige Büffel-Burrata</b> Kräuter, Rotkraut-Kapern-Salat, dunkler Balsamico, Pinienkerne	16
<b>Geschmorter Chicorée</b> <small>HOFGUT RENGOLDSHAUSEN</small> gepickelte Karotte, Karottenricotta, geröstete Haselnüsse	14,5
<b>Bunte Blattsalate</b> cremige Gurke, Radieschen, Kräutereiweiß, Croûtons	12,5
<b>Feine Hühnerbrühe</b> <small>FERMIERS LANDAIS</small> Bärlauchflädle, Karotte, Staudensellerie	9

## HAUPTGERICHTE

<b>Rosa gebratenes Lammfilet</b> Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin	32
<b>Cordon bleu von der Schweinehüfte</b> <small>FAIRFLEISCH</small> Preiselbeeren, Pommes frites oder Kartoffelgratin	27
<b>Menühauptgang</b>	28,5
<b>Gebratenes Filet vom Färöer-Lachs</b> <small>NACHHALTIGE ZUCHT</small> Pangrattato, Zitronendip, buntes Ofengemüse mit Kichererbsen	29,5
<b>Pasta Strozzapreti</b> <small>ÜBERLINGER NUDELMANUFAKTUR</small> cremige Zitronen-Salbei-Sauce, zweierlei Radieschen (geschmort & gehobelt), Lauch, Kresse	21,5
<b>Heggelbacher Grillkäse</b> <small>HOFGEMEINSCHAFT HEGGELBACH</small> Gewürzöl, Zucchini-Erbsen-Gemüse, Erdnuss-Linsen-Dal	22,5

## DESSERTS

<b>Mandel-Panna-Cotta</b> mit marinierten Erdbeeren und Mandelcrunch	9
<b>Joghurtmousse</b> Haselnussküchle, mariniertes Rhabarber, Rhabarberkompott	10
<b>Kleine Crème brûlée &amp; Espresso</b>	6,5
<b>„Affogato“</b> – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis	7
<b>Eis &amp; Fruchtsorbets</b> <small>GELAO, LUDWIGSHAFEN</small> Vanille / Schokolade / Kaki-Orange / Rhabarber	je Kugel 3,5