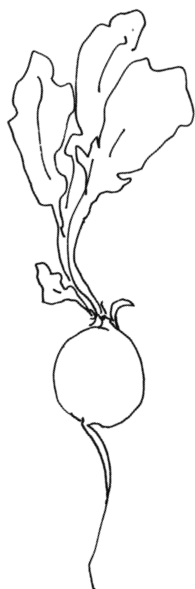


APER O

„Spannenlanger Hansel“ LANZ.WEIN, NONNENHORN Rosé Secco - in der Nase feine Frucht, am Gaumen straff & kernig. Mundwässernd! 0,1 L	6,5
„Port & Tonic“ GUTEMANN BRÄNDE, HAGNAU Hagnauer Rosé Portwein, Thomas Henry Tonic Water 0,12 L	7,5
<hr/>	
Erdbeer-Minz-Bowle ALKOHOLFREI Erdbeeren, Minztee, Bitter Lemon 0,15 L	6,5
„Way of Life“ SEKTKELLEREI BERNARD-MASSARD, TRIER alkoholfreie Alternative zu einem Blanc de Blancs Sekt 0,1 L	6
„Sommerschorle“ Holunderblütensirup, Apfelverjus, Minze, Soda 0,4 L	4,9



MENÜ

Ceviche vom Zackenbarsch HONEST CATCH

Staudensellerie, Kirschtomaten,
rote Zwiebeln, Maiscrème

„Okroshka“ ERFRISCHENDE BUTTERMILCH-KALTSCHALE

mit Radieschen, Gurke, Kartoffel, Ei & Dill

Ragout vom Maibock ALTHEIMER JAGD

Wildjus, gegrillter Brokkoli, hausgemachte Spätzle

Dessert nach Wahl

In 3 Gängen ohne Suppe	49,5
In 4 Gängen	56,5

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignier Gris FELIX GLÜCKLICH, IMMENSTAAD

Bioland Jungwinzer

frisch, harmonisch, vollmundig

passt gut zu *Saltimbocca & Saibling*

0,1 L	6
0,2 L	11,2
0,75 L	38

VORSPEISEN

	€
Ceviche vom Zackenbarsch <small>HONEST CATCH</small> Staudensellerie, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Maiscrème	17
Cremige Büffel-Burrata Kräuter, Spargel-Kapern-Salat, dunkler Balsamico, Pinienkerne	17
Kichererbsen-Hummus <small>HAUSGEMACHT</small> gepickelte Minz-Karotte, würzige Mango, Rosmarin-Champignons, Cashewkerne	14,5
Bunte Blattsalate <small>HOFGUT RENGOLDSHAUSEN</small> Spargel, Radieschen, Schmanddressing, Croûtons	13,5
„Okroshka“ <small>ERFRISCHENDE BUTTERMILCH-KALTSCHALE</small> mit Radieschen, Gurke, Kartoffel, Ei & Dill	9

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Lammfilet Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin	32
Saltimbocca vom Strohschwein <small>FAIRFLEISCH</small> gegrillter Brokkoli, Kartoffelgratin	28,5
Gegrilltes „Flat Iron“ Rindersteak <small>FAIRFLEISCH</small> Tomatillosalsa, Pommes frites	30
Menühauptgang	28
Zart gegartes Pfullendorfer Saiblingsfilet Staudensellerieöl, cremiger Gurkensalat, schwarze Bohnen	30,5
Cremiges Risotto geschmorte Demeter Tomaten, Staudensellerie & grüne Oliven, Gorgonzola, Rucola mit Rauch-Mandel-Marinade	22
Gerösteter Blumenkohl aus dem Ofen Minz-Joghurt-Sauce, süß-saurer Gurkensalat, Quinoa	23,5

DESSERTS

Erdbeer-Gewürz-Mousse marinierte Erdbeeren, Limettenblatt, Kokoskeks	9
Sommerliches Quarktörtchen Schoko-Keks-Boden, Mango-Vanille-Kompott, Karamellsauce	10
Kleine Crème brûlée & Espresso	6,5
„Affogato“ – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis	7
Eis & Fruchtsorbets <small>GELAO, LUDWIGSHAFEN</small> Vanille / Schokolade / Erdbeer-Rhabarber	je Kugel 3,5