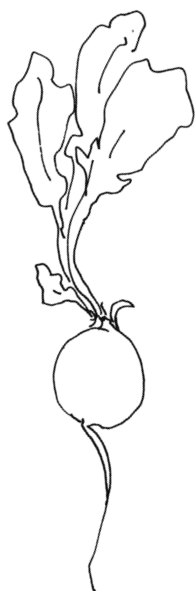


A P E R O

Crémant d'Alsace ^{"PFAFF"} Brut Blanc de Blancs AOC 0,1 L	7
„Averna-Grapefruit-Spritz“ Amaro Averna, Aperol, Grapefruitsaft, Soda 0,1 L	6,5
<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
Holunderblütenschorle ^{HAUSGEMACHT} Holunderblütensirup, Zitronensaft, Soda 0,4 L	4,9



M E N Ü

Ceviche vom Black Cod ^{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

W E I N E M P F E H L U N G

2023 Wachenheimer Riesling ^{DR. BÜRKLIN-WOLF, PFALZ}

Dieser frische und elegante Bio-Riesling
begeistert mit saftiger Säure und klarer Mineralik.

0,1 L	5,8
0,2 L	10,7
0,75 L	36,5

VORSPESIEN

Ceviche vom Black Cod <small>HONEST CATCH</small> Staudensellerie, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Maiscrème	17
„Asiatischer Nudelsalat“ Udonnudeln, Demeter-Hähnchen, Blumenkohl, Edamame, Eisbergsalat, Zwiebeln	15
Kichererbsen-Hummus <small>HAUSGEMACHT</small> gepickelte Minz-Karotte, würzige Mango, Rosmarin-Champignons, Cashewkerne	14,5
Bunte Blattsalate <small>HOFGUT RENGOLDSHAUSEN</small> Schmanddressing, Ofenzucchini, Felsbrocken, pikante Griesfetzen	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> Ofenzucchini, Kartoffelgratin	28,5
Gegrilltes „Flat Iron“ Rindersteak <small>FAIRFLEISCH</small> Mandelromesco-Dip, Pommes frites	30
Menühauptgang	28
Zart gegartes Lippertsreuter Lachsforellenfilet 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, Sesamkeks	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 / Cashew (Vegan) / Erdbeer-Rhabarber	je Kugel 3,5