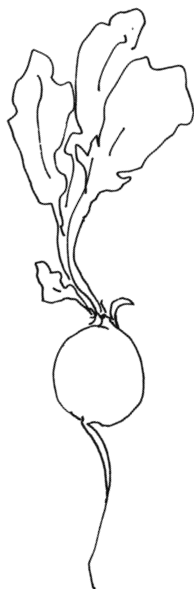


APER O

|                                                                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Crémant d’Alsace</b> <small>“PFAFF”</small><br>Brut Blanc de Blancs AOC 0,1 L                                                        | 7   |
| <b>„Averna-Grapefruit-Spritz“</b><br>Amaro Averna, Aperol, Grapefruitsaft, Soda 0,1 L                                                   | 6,5 |
| <b>„Lavendel Spritz“</b> <small>ALKOHOLFREI</small><br>hausgemachte Blaubeer-Lavendel-Essenz, alkoholfreier Sekt 0,12 L                 | 7   |
| <b>„Way of Life“</b> <small>SEKTKELLEREI BERNARD-MASSARD, TRIER</small><br>alkoholfreie Alternative zu einem Blanc de Blancs Sekt 0,1 L | 6   |
| <b>Holunderblütenschorle</b> <small>HAUSGEMACHT</small><br>Holunderblütensirup, Zitronensaft, Soda 0,4 L                                | 4,9 |



MEN Ü

|                                                                                                                                                          |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Ceviche vom Black Cod</b> <small>HONEST CATCH</small><br>Staudensellerie, Kirschtomaten,<br>rote Zwiebeln, Maiscrème                                  |      |
| <b>„Amarillo Gazpacho“</b> <small>HOFGUT RENGOLDSHAUSEN</small><br>gelbe Paprika, Gurke, Mandel, grüne Olive, Petersilie                                 |      |
| <b>Gegrilltes Demeter Molkeschwein</b> <small>HOFGEM. HEGGELBACH</small><br>buntes Tomatenragout, gebratene Polentaschnitte,<br>Heggelbacher Felsbrocken |      |
| <b>Dessert nach Wahl</b>                                                                                                                                 |      |
| In 3 Gängen ohne Suppe                                                                                                                                   | 50,5 |
| In 4 Gängen                                                                                                                                              | 57,5 |

WEINEMPFEHLUNG

|                                                                                                                                                                                    |        |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| <b>2024 Rosé „Steinler“</b> <small>CLAUB, NACK, BODENSEE</small><br>klassischer Rosé mit frischen Noten und feiner Würze<br><i>passt wunderbar zu Molkeschwein und Saltimbocca</i> | 0,1 L  | 5,5  |
|                                                                                                                                                                                    | 0,2 L  | 10,2 |
|                                                                                                                                                                                    | 0,75 L | 35   |

## VORSPESIEN

|                                                                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Ceviche vom Black Cod</b> <small>HONEST CATCH</small><br>Staudensellerie, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Maiscrème                          | 17   |
| <b>„Asiatischer Nudelsalat“</b><br>Udonnudeln, gebratene Sojaflakes, Blumenkohl,<br>Edamame, Eisbergsalat, Zitronengrasschalotten             | 15   |
| <b>„Tom &amp; Rico“</b><br>gebratene gelbe Ochsenherztomate, Kräuter-Kirschtomaten,<br>Ricottacrème, Ricotta salata, geröstetes Knoblauchbrot | 15   |
| <b>Bunte Blattsalate</b> <small>HOFGUT RENGOLDSHAUSEN</small><br>Schmanddressing, Ofenzucchini,<br>Felsbrocken, pikante Griesfetzen           | 13,5 |
| <b>„Amarillo Gazpacho“</b> <small>HOFGUT RENGOLDSHAUSEN</small><br>gelbe Paprika, Gurke, Mandel, grüne Olive, Petersilie                      | 9    |

## HAUPTGERICHTE

|                                                                                                                                             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Rosa gebratenes Lammfilet</b><br>Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin                                                            | 32   |
| <b>Saltimbocca vom Strohschwein</b> <small>FAIRFLEISCH</small><br>Ofen-Zucchini, Kartoffelgratin                                            | 28,5 |
| <b>Gegrilltes „Flat Iron“ Rindersteak</b> <small>FAIRFLEISCH</small><br>Mandelromesco-Dip, Pommes frites                                    | 30   |
| <b>Menühauptgang</b>                                                                                                                        | 29   |
| <b>Zart gegartes Pfullendorfer Saiblingsfilet</b><br>Staudensellerieöl, cremiger Gurkensalat, schwarze Bohnen                               | 30,5 |
| <b>Cremige Fregola Sarda</b><br>geschmorte Demeter Tomaten, Staudensellerie & grüne Oliven,<br>Gorgonzola, Rucola mit Rauch-Mandel-Marinade | 22   |
| <b>Gerösteter Blumenkohl aus dem Ofen</b><br>Minz-Joghurt-Sauce, süß-saurer Gurkensalat, Quinoa                                             | 23,5 |

## DESSERTS

|                                                                                                                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>„Mallorquinische Mandel“</b><br>als Kuchen und Crème mit marinierten Lippertsreuter Himbeeren                | 11           |
| <b>Sommerliches Quarktörtchen</b><br>Schoko-Keks-Boden, Mango-Vanille-Kompott, Karamellsauce                    | 10           |
| <b>Kleine Crème brûlée &amp; Espresso</b>                                                                       | 6,5          |
| <b>„Löwen Eiskaffee“</b><br>1 Kugel Vanilleeis, Coldbrew, geschlagene Sahne                                     | 7            |
| <b>Eis &amp; Fruchtsorbets</b> <small>GELAO, LUDWIGSHAFEN</small><br>Vanille / Pistazie (Vegan) / Orange-Ingwer | je Kugel 3,5 |