



Romantikmenü

Lachs-Carpaccio mit Zitrus-Vinaigrette und Baby Leaf-Salat
dazu empfehlen wir: 2020er « Villa Wolf » | Grauburgunder trocken | Weingut Villa Wolf /Pfalz



Spargelcremesuppe mit eigener Einlage
dazu empfehlen wir: 2020er « Jean Baptiste » | Riesling - Kabinett – feinherb | VDP-Weingut Gunderloch /Rheinhessen



Süßkartoffel-Gnocchi mit Spargel, Rucola und Tomate
dazu empfehlen wir: 2020er « Buntstück » | Weißer Burgunder – trocken | Weingut Dr. Wehrheim /Pfalz

oder

Filet vom Wolfsbarsch auf gebratenem Spargel
mit Orangenschaum und Kartoffeln
dazu empfehlen wir: 2020er « Juliussthal » | Silvaner – trocken | Weingut Juliussthal/Franken

oder

Maispoularde mit Estragonsauce, Kräuterseitlingen
und Tomaten-Tortellini
dazu empfehlen wir: 2017er « Selection Balthasar C. » | Spätburgunder – unfiltriert | Weingut Deutzerhof/Ahr



Rhabarber-Erdbeer-Dessert mit Joghurteis
dazu empfehlen wir: 2019er « Messidor » | Auslese – edelsüß | Weingut Hasselbach/Rheinhessen

	Vegetarisch	Wolfsbarsch	Maispoularde
4-Gang-Menü:	53,00 Euro	62,00 Euro	58,00 Euro
3-Gang-Menü (ohne Suppe):	46,00 Euro	55,00 Euro	51,00 Euro



Suppen

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage

8,50 Euro

Schaumsuppe vom Sauerampfer mit Croutons und Gartenkresse

9,00 Euro

Vorspeisen

Salat « Milchborntal » mit Flusskrebsen, Mango und Avocado

16,50 Euro

Lauwarmer Spargelsalat mit Passionsfrucht, Tomate, Rucola und Parmesan

16,50 Euro

Süßkartoffel-Gnocchi mit Spargel, Rucola und Tomate

13,50 Euro

Gebratene Calamaretti mit Lauchzwiebeln, Knoblauch und Chili

15,50 Euro

Lachs-Carpaccio mit Zitrus-Vinaigrette und Baby Leaf-Pflücksalat

18,50 Euro



Hauptgerichte

Süßkartoffel-Gnocchi mit Spargel, Rucola und Tomate
20,00 Euro

Maispoularde mit Estragonsauce, Kräuterseitlingen
und Tomaten-Tortellini
25,50 Euro

Rosa gebratene Lammhüfte mit Thymianjus,
mediterranem Gemüse und Kartoffeln-Gratin
28,50 Euro

Filet vom Wolfsbarsch auf gebratenem Spargel
mit Orangenschaum und Kartoffeln
29,50 Euro

Gegrilltes Roastbeef mit Pesto, Tomatengemüse und Rosmarinbrätlingen
32,50 Euro

Deutscher Spargel

Frischer deutscher Spargel (brutto 500 Gramm)
mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
20,00 Euro

... und Schinkenbeilagen (Serrano- oder/und Klosterschinken)
plus 8,00 Euro

...und gegrilltem Kalbssteak
plus 15,00 Euro

Desserts

Hausgemachtes Sorbet - mit Wodka oder Sekt aufgegossen –	7,00 Euro
Rhabarber-Erdbeer-Dessert mit Joghurteis	9,00 Euro
Erdbeertiramisu mit Schokoladensorbet	10,00 Euro
Birnen-Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse	10,00 Euro
Schnitte von der Vanille-Crème-brûlée mit marinierten Erdbeeren und unserem Waldmeistereis	11,50 Euro
Eisbecher Milchborntal Schoko-Becher <i>oder</i> Erdbeer-Becher <i>oder</i> Amarena-Becher	8,50 Euro

Digestifs und mehr

Ahr 6 « Portwein » vom VPD Ahr	5 cl. 9,00 Euro
Mirabellenwasser Zehntkeller	2 cl. 4,50 Euro 4 cl. 9,00 Euro
Grappa di Chardonnay Nonino	2 cl. 4,50 Euro 4 cl. 9,00 Euro
Edle Himbeere Scheibel PREMIUMplus	2 cl. 4,50 Euro 4 cl. 9,00 Euro
Haselnussgeist Schladerer Rarität	2 cl. 5,00 Euro 4 cl. 10,00 Euro
Vieille Orange Etter « Barrique »	2 cl. 5,00 Euro 4 cl. 10,00 Euro
Prune-Brandy Scheibel « ALTE ZEIT »	2 cl. 6,50 Euro 4 cl. 13,00 Euro
Wildkirsche No.1 Ziegler	2 cl. 9,00 Euro 4 cl. 18,00 Euro