



Empfehlungskarte Frühjahr 2026



Tomatencrèmesüppchen mit Sahnehaube und Croutôns (auch vegan möglich)

6,50 Euro



Kräutercrèmesuppe mit Limetten-Crostini, wahlweise mit Garnelen

6,90 Euro/9,90 Euro

Mini Flammkuchen mit Crème fraîche, Garnelen, Cocktailtomaten, Knoblauch und Käse

8,80 Euro

Rindercarpaccio klassisch mit Parmesan und Pinienkernen, mariniert mit Essig und Öl, dazu hausgebackenes Brot

9,80 Euro

Bruschetta Triologie - eins mit Tomatenwürfeln und Parmesan, eins mit Birne und Gorgonzola und eins mit Knoblauch und Garnelen

8,90 Euro

Rosa gegrillte Lammhüfte auf Rotwein-Thymian-Sauce, dazu Kartoffelgratin und buntes Pfannengemüse

35,00 Euro

Medaillons vom Schweinefilet auf Kräutersauce, dazu Kartoffelkroketten und ein Beilagensalat

23,80 Euro

"Filetpfännchen" mit Medaillons vom Rinderfilet, Schweinefilet und Kalbsfilet mit Sauce Café de Paris auf Speckböhnchen, dazu Bratkartoffeln

38,50 Euro

Kalbsrahmgulasch abgeschmeckt mit "Hachenburger Helles", dazu Semmelknödel und Rahmwirsing

22,00 Euro

Rumpsteak "Parma" gratiniert mit Gorgonzola und Parmaschinken, dazu Pommes Macaire und ein Beilagensalat

36,50 Euro

Schnitzel "Mexico-Style" mit pikantem Mais-Kidneybohnen-Gemüse, dazu Kartoffel-Wedges und ein Beilagensalat

20,00 Euro

Flammkuchen mit Crème fraîche, Garnelen, Cocktailtomaten, Knoblauch und Käse, dazu ein Beilagensalat

17,40 Euro



Burger "vegetarisch" mit paniertem Schafskäse, Tomaten, Salat, mediterranem Chutney und Saucen, dazu Pommes frites

15,40 Euro



Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat auf einer Sahnesauce mit Cocktailtomaten und Blattspinat, dazu ein Beilagensalat

16,00 Euro



Risotto mit Erbsen und grünem Spargel, wahlweise mit Lachssteak (+8,00 Euro), Pfannengemüse (+4,50 Euro) oder Streifen vom Rinderfilet (+10,00 Euro), dazu ein Beilagensalat

13,50 Euro

bitte wenden



Dessertempfehlungen

Duett vom Schokoladenmousse auf Fruchtspiegel garniert
8,90 Euro

Crêpes suzette mit einer Kugel Vanilleeis
8,90 Euro

Frozen-Aperol mit Orangensorbet
5,90 Euro

Frozen-Lillet mit Waldbeersorbet
5,90 Euro

Weinempfehlung

Weingut Sander, Mettenheim, Rheinhessen
Blanc de Noir, trocken

Aus der Merlottraube, gemaischt. Im Stückfass vergoren und ausgebaut.
Frisch und fruchtig im Geschmack.
7,20 Euro (0,2)

Weingut Sauer, Böchingen, Pfalz
„Sauerstoff“ Riesling halbtrocken

Klarer, frischer Duft von Wassermelone, gelber Zitrone und grünem Apfel. Dazu gesellen sich exotische Noten von Ananas und Kiwi mit süßlich, floralem Touch von Zitronenblüte
6,60 Euro (0,2)

Weingut Hirschhof, Westhofen, Rheinhessen
Grauer Burgunder Kabinett trocken

Feiner Aprikosenduft und eine große mineralische Fülle.
6,50 Euro (0,2)

Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach, Pfalz
Unisonus Cuvée N° 11, trocken

Vier Rebsorten harmonisch vereint. Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder. Dunkles Purpur. Rote, reife Früchte, etwas Kirsche und Johannisbeere. Angenehm harmonisch.
7,10 Euro (0,2)

Gin-Empfehlung

Knut Hansen Tonic (auch alkoholfrei möglich)
Knut Hansen Dry Gin, Tonic, Eis und Orange
8,60 Euro