

VORSPEISEN:

€

Blattsalate in Vinaigrette
PATA NEGRA und Parmesan

17.-

Ziegenfrischkäse mit grünem Paprikachutney
Blattsalate und Bunte Bete

18.-

Thunfisch Carpaccio

mit Avocado und rosa Grapefruit

20.-

"Untereisesheimer" Spargel

mit Frankfurter Grüner Soße

Blattsalate in Vinaigrette

16.-

SUPPEN:

RinderKrautbrühe mit Fräule

11.-

Spargel Rahm Suppe

12.50

DESSERTS:

Crème Brulée mit Sorbet

11.-

Mousse au chocolat mit Streuselhaube & Erdbeere

11.-

Panna Cotta

mit Rhubarberkompott und Erdbeersorbet

11.-

Alle Preise inkl. MwSt und Bedienung.

MENÜ:

Amuse Bouche

Ziegenfrischkäse
mit grünem Paprikadutney
Blattsalat - Bunte Beke

ODER

Weißer Spargel
Frankfurter Grüne Soße
Blattsalate - Vinaigrette

Lebsterre Jakobsmuschel
auf
Trüffel-Grünspargelrisotto

ODER

Thunfisch Carpaccio
mit
Avocado & rosa Trapefruit

Kabeljau rücken
auf Spargelgemüse
Petusilie Kartoffeln

ODER

Rosa gebratenes Rinderfilet
mit Trüffeljus,
Gemüsebündel, Kartoffel. Speckfrattn

Sorbet mit Früchten

ODER

Panna Cotta mit Erdbeer. Quark über

3 GANG: 50.-/55.- €

4 GANG: 60.- €

HAUPTGERICHTE:

Kabeljau, Arktissaiibling und Hummerkrabbe
auf gebratenem Spargel
Zitronen-Hollandaise und Rosmarinkartoffeln

38.-

Rohrgeschnebeltes vom Hohenloher Schweinefilet
mit Pilzen und Spätzle

33.-

Kalbsteckensteak in PATA NEGRA

37.-

- Marsala-Butterjus,
Gemüsebündel und Rosmarinkartoffeln