

Vorspeisen | Zwischengerichte

Kaviar und Austerncreme
weiße Schokolade | Meerrettich | Basilikum
23 €

Gebackener Zander
marinierter Stangenspargel | Zuckerschoten | Eiweiss
22 €

Eigelb
Kopfsalat | Seeigel | Sherry | Buttermilch
24 €

Gänseleber
Aubergine | Okraschoten | gedickte Milch
25 €

Fischgerichte | Fleischgerichte

Steinköhler
Gulaschsaft | Schlangenbohnen | Kartoffeln
28 €

Rotbarsch
Spargel | Tomaten | Spinat | Fregola Sarda
32 €

Zicklein
Sariette | Apfelessig | Artischocken-Kartoffelragout
32 €

Etouffe Taube
Blumenkohl | Haselnuss
36 €

Desserts

Armer Ritter
weiße Schokolade | Rhabarber
14 €

Dirk und Amilas Kaviardose
13 €

Käseauswahl vom Rheingauer Affineur
14 €

Empfehlung aus dem Keller

2017 Hutmacher
Secco aus Riesling, Sauvignon Blanc und gelber Muskateller
Dillmann Geisenheim
0,2 l Glas 6 € 0,75 l Flasche 21 €

2015 Trenz2two
Shiraz und Cabernet Sauvignon
Trenz
Südafrika Stellenbosch
0,2 l Glas 8,50 € 0,75 l Flasche 29 €

2018 Sauvignon Blanc trocken
Jakob Jung Erbach
0,75 l Flasche 30 €

2016 Duo No 2
Rosa Chardonnay | Weisburgunder
Barbeler-Wilhelm Kiedrich
0,75 l Flasche 26 €

Menü

Kaninchenrücken
Couscous | Paprika | orientalische Sauce
21 €

2017 Kiedricher Gräfenberg
Riesling „Alte Reben“ Spätlese trocken
Hans Prinz Kiedrich
0,1 l Glas 4,50 € 0,75 l Flasche 29 €

Spargelcremesuppe
Gekräuterter Wildlachs
16 €

2018 Rauenthal Baiken
Riesling trocken
Covers-Kauter Oestrich-Winkel
0,1 l Glas 7 € 0,75 l Flasche 49 €

Kalbsbries
Morcheln | Spargel | Erbsen
25 €

2015 Rudesheimer Berg Rottland
Riesling trocken GG
Johannishof Johannisberg
0,1 l Glas 9 € 0,75 l Flasche 65 €

Rinderfilet
Bärlauchkruste | junge Karotten
33 €

2009 Kiedricher Sandgrub
Pinot Noir „Barrique“
Barbeler-Wilhelm Kiedrich
0,1 l Glas 6 € 0,75 l Flasche 42 €

Erdbeer-Zitronen Crêpe
Leicht gelierte Suppe vom Rieslingsekt | Erdbeersorbet
15 €

Rosé, brut
Champagne Bollinger Aÿ
0,1 l Glas 16 € 0,75 l Flasche 120 €

Menüpreis 95 €

Menüpreis ohne Kaninchen und Kalbsbries 60 €