

Vorspeisen | Zwischengerichte

Kaviar und Austerncreme
weiße Schokolade | Meerrettich | Basilikum
23 €

Gebackene Sardine
Paprika | Gurke | Tomate | Curry
19 €

Variation von der Ente
Rote Bete | Spitzkohl
19 €

Eigelb
Blattspinat | Kartoffelragout
21 €

Gänseleber
Aubergine | Okraschoten | gedickte Milch
24 €

Fischgerichte | Fleischgerichte

Gekräuterter Wildlachs
Kreolische Sauce | Shiitake | rotes Zwiebelchutney
29 €

Dorade
Sauce Barigoule | Bohnen | Kartoffel - Zitronengnocchis
30 €

Kalbsbäckchen
Rosinen | Nüsse | Chili | Rahmkohlrabi
30 €

Zweierlei vom Perlhuhn
Mangold | Perlhuhnhastrisotto
29 €

Rücken vom Iberico Schwein
Liebstöckel | Senfgurken | Aligot
32 €

Desserts

Millrahmstrudel
Rhabarber | Sauerrahmeis
14 €

Dirk und Amila´s Kaviardose
13 €

Käseauswahl vom Rheingauer Affineur
14 €

Menü

Thunfisch
Kalbfleischcreme | eingelegte Zwiebeln | Kapern
21 €

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

Radicchio Ravioli
Birne | Parmesanschaum | Oliven - Trüffel Tapenade
24 €

2017 Riesling Tradition
fruchtsüß
Robert Weil Kiedrich
0,1 l Glas 4 € 0,75 l Flasche 28 €

Flaches Filet
Schalottensauce | geschmorter Chicorée | Kartoffelgalette
33 €

2015 Hochheim Hölle
Pinot Noir
Domänenweingut Schloss Schönborn Hattenheim
0,1 l Glas 12 € 0,75 l Flasche 90 €

Variation von der Schokolade
Aprikose | Pflaume | Pfeffer | Banyuls
15 €

Trenz Tawny Portwein
10 Jahre im Holzfass gereift
4 cl Glas 8 €

Menüpreis 85 €

Empfehlung aus dem Keller

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

2017 Sauvignon Blanc trocken
Jakob Jung Erbach
0,75 l Flasche 30 €

2017 Villa Grand Cap
Gros Manseng und Sauvignon Blanc
Lionel Osmin & Cie
Frankreich Sud-Ouest
0,2 l Glas 11 € 0,75 l Flasche 38 €