

APERITIF

Aperol Spritz fruchtig herb Riesling Sekt Eis Bio Orange	8
WEIHERER Summer Ale (0,5 l) Leuchtend bernsteinfarben und naturtrüb mit schneeweißem Schaum. In der Nase harzige Pinie und ein Hauch Karamell, am Gaumen erfrischend schlank, fruchtig-hopfig mit feiner Bittere. Alkohol 5,2 % Stammwürze 12,5 %	5,50

VORSPEISE

Ziegenkäse lauwarm Tomatensalat Knoblauch Chili Zwiebeln	12
Hähnchen gebacken süßsauer Asia Gemüse mit Karotte, Paprika, Zwiebel, Zucchini Sojasoße	14
Thunfisch Carpaccio Gurke Teriyaki Soße Wildkräuter	16
Bunter Frühlingsalat Honig-Senf Dressing Tomate Rettich Gurke	10

HAUPTGANG

Australien Premium Rumpsteak (ca. 300 Gramm) 45
bunter Frühlingsalat | Honig -Senf Dressing | knusprige Pommes frites

Wir empfehlen

Frisches Lachsfilet 25
Kartoffel | Rahm | Spinat Knoblauch | Safranschaum

Weingut LEITZ Rüdesheim Rheingau VDP (0,2 l) 9
Eins-Zwei-DRY Sauvignon Blanc trocken, ausdrucksvoll mineralisch
Aromen wie Cassis | Stachelbeere | Kiwi | Maracuja | Hollunder und ein Hauch Zitrone

Pulled Pork (24 Stunden gegart) | BBQ 23
hausgemachter Krautsalat | knusprige Pommes frites | Röstzwiebeln

Dry Age Schweinekotelett 27
Kräuterseitlinge | Rahmkraut mit Senfnote | Bärlauch Butter

Rinderfilet Medaillons 36
Kartoffel Schnittlauch Creme | mediterranes Butter Gemüse | Karotten, Bohnen,
Paprika, Zucchini, Romanesco | Shiitake Pilze | Rotwein Reduktion

Unsere Weinempfehlung (Rotwein) trocken

2021 Castello La Leccia Italien Chianti Classico (0,75) 43
Ein wundervoll fruchtbetonter Chianti Classico von strahlendem Rubinrot.
Er zeigt harmonische Aromen von Blüten, Kirschen und roten Früchten.

Geschmortes Lamm | Eintopf 27
Ofengemüse | Karotte | Zwiebel | Knoblauch | Rosmarinkartoffeln

Schnitzel Jäger Art vom Schwein 22
knuspriges Pommes frites | kleiner Salat der Saison | frische Pilze in Rahm

DESSERT

Crème Brûlée Vanille 10
hausgemachtes Eis | mariniertes Obst