

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

Durbacher Edelmann Sekt trocken mit Bratapfel Likör von Brennerei Schermann	6,90
Hausaperitif- unser hausgemachtes Mai Tai Sorbet mit Sekt aufgegossen	8,90
Rosato Bella - Ramazzotti Aperitivo Rosato mit Wild Berry Schweppes / Zitrone	7,50

Kinder Gerichte

Ein Teller Pommes mit Ketchup / Mayo	5,80
Spätzle mit Rahmsauce	6,50
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes oder Spätzle	12,80
Schwein Schnitzel mit Pommes oder Spätzle	12,80

Suppen & Salate

Cremesuppe vom Deutschen Stangenspargel	12,60
Bärlauch-Creme-Süppchen mit Garnelenspieß	12,60 + 4,-
Blattsalatstippen und Wildkräuter / Sherry Vinaigrette / Brot Chip	12,80
Rohkostsalate der Saison und Blattsalate in Joghurt- Limettdressing mit karamellisierte Kürbiskerne	9,80

Unsere Weinpfehlung
Zur Vorspeise
Weißburgunder trocken, Weingut Börsig 1 Glas 5,20
Zum Hauptgang
Cuvée Noir, Villa Heynburg 1 Glas 5,20

„LA GRANDE PARADE“
DAS MENÜ
EINFACH. ANDERS.

Hausgebeizter Lachs / Honigsenfsoße / Spargelterrine
im Baumkuchenmantel / Blattsalatspitzen in
Sherrydressing

Einzelgericht 18,90

Hirschkeule Rosa Sous-Vide

Einzelgericht 42,-

oder

Rinderfilet
getrübelt Rahmsoße

Einzelgericht 42,-

oder

Lammhüfte oder Kalbsrücken
unter der Bärlauch-Senf-Kruste

Einzelgericht 42,-

Variation von der Schokolade

2 Gang Menü 54,- (Vorspeise & Hauptgang)

3 Gang Menü 65,-

Zu den Hauptgerichten servieren wir karamellisierten Stangenspargel
und Sättigungsbeilagen nach euren Wünschen:
Spätzle / Rosmarinkartoffelecken / Pommes

Unsere Weinempfehlung
Zur Vorspeise
Chardonnay, Villa Heynburg 1 Glas 5,20
Zum Hauptgang
Wunderfitz Riesling trocken, Weingut Börsig 1 Glas 5,20

FISCHMENÜ

Gebeizter Thunfisch / Spargel salat /
Kräuter-Vinaigrette

Einzelgericht 16,-

Seeteufel im Muschelsud

Einzelgericht 19,-

Filet vom Schwarzen Heibutt / Weißwein-Vanilleschaum
confierter Lauch / feine Bandnudeln

Einzelgericht 38,-

Variation von der Schokolade

2 Gang Menü 52,- (Vorspeise & Hauptgang)

3 Gang Menü 60,- (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

3 Gang Menü 65,- (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang)

4 Gang Menü 78,-

Unsere Weineempfehlung

Zur Vorspeise

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Pieper Basler 1 Glas 4,50

Zum Hauptgang

Spätburgunder halbtrocken, Weingut Tobias Köninger 1 Glas 4,80

VEGETARISCHES MENÜ

Vorspeisenvariation

Rote Beete / Ziegenkäse auf Roten Linsen /
Blattsalatspitzen

Einzelgericht 14,-

Bärlauch Gnocchi mit Frühlingsgemüse geschwenkt /
Parmesan / Pesto

Einzelgericht 26,-

Marmorierte Schoko-Mousse / Erdbeeren aus Ebersweier

2 Gang Menü 38,- (Vorspeise & Hauptgang)

3 Gang Menü 49,-

MARZIN

EINFACH. ANDERS.

SPEZIALITÄTEN

Schon probiert?

Frische Sylter Austern St. 4, 90

Ein ½ Dutzend 24, -

Hauptgänge

Seezunge ca. 700g-800g

(siehe in der Vitrine an der Theke)

am Stück gebraten für 2 Personen mit

Spargel ragout & feine Bandnudeln 34, - / Person
oder für eine Person in zwei Gängen serviert 58, -

Zwei panierte Schweineschnitzel / Gemüse der Saison /
Pommes

25, - / oder Kalbsschnitzel 32, -

„der Norweger“

Variation vom frischen Lachsfilet aus Norwegen

Gebraten / Gebackenes Tatar / Lauwarmes

Carpaccio von Lachs und Garnelen

dazu servieren wir Weißweinsauce und dünne Bandnudeln

34, -