



**MENÜ SPARGEL**  
- vegetarisch -  
mit Weinbegleitung / Digestif

**Salat von bunten Tomaten und Büffelmozzarella**  
im Lasagne-Look mit Baby-Leaf Salat

\*\*\*

**Ziegenkäseravioli auf jungem Blattspinat**  
mit Parprikaschaum und gehobeltem Pecorino

\*\*\*

**Bruchsaler Spargel auf cremigem Bärlauchrisotto**  
mit geschmorten Kirschtomaten und gebackener Petersilie

\*\*\*

**Frühlingsbecher**  
Fruchtiges Himbeer- und cremiges Vanilleeis  
mit Rhabarber und Rosenblütensahne

45,00 €

59,50 mit Weinbegleitung / Digestif  
jeweils 0,1 l

35,00 € als 3-Gänge-Menü (ohne Ravioli)

46,00 mit Weinbegleitung / Digestif  
jeweils 0,1 l



**MENÜ STEINBUTT**  
mit Weinbegleitung / Digestif

**Carpaccio vom Oktopus**  
mit Zitrone und Olivenöl

\*\*\*

**Gebratene Riesengarnelen mit Chili und Rosmarin**  
auf Limonenspaghetti mit Basilikum und gehobeltem Parmesan

\*\*\*

**Filet vom Steinbutt in der Pinienkernkruste**  
im Thymian-Kalbsfond, auf grünem Spargel

\*\*\*

**Weißes Basilikumparfait**  
mit marinierten Erdbeeren und altem Balsamico

52,00 €

65,50 mit Weinbegleitung / Digestif  
jeweils 0,1 l

39,00 € als 3-Gänge-Menü (ohne Garnelen)

49,50 mit Weinbegleitung / Digestif  
jeweils 0,1 l



## MENÜ HANGING TENDER STEAK

mit Weinbegleitung / Digestif

**Bunter Salat mit gebackenen Falafel**  
erfrischendem Joghurt-Sesam dressing, Gurken und Tomaten

\*\*\*

**Cremesuppe von jungen Möhren**  
mit Curry, Ingwer und sautierten Jakobsmuscheln

\*\*\*

**Rosa gebratenes „Hanging Tender Steak“ vom US-Beef**  
stark marmorierte, butterzarte, amerikanische Spezialität  
mit intensivem Fleischaroma, kombiniert mit Chili & Schokolade  
mit bunten Schmortomaten & Maiscroustillants

\*\*\*

**Himbeer-Tiramisu im Glas**  
mit Cantuccini und Sahnekaramell

46,00 €

62,00 mit Weinbegleitung / Digestif  
jeweils 0,1 l

38,00 € als 3-Gänge-Menü (ohne Suppe)

51,00 mit Weinbegleitung / Digestif  
jeweils 0,1 l