



### **Liebe zum Kochen**

Unser ganzes Streben gehört der Gastfreundschaft.

Mit einer Küche, die sich jeden Tag wieder neu entdeckt.

Mit einem Keller, der jeden Tag ein Stück mehr reift.

Und mit einem Haus, das ein gutes Stück Zuhause gibt.

### **Als Aperitif empfehlen wir**

Glas Raumland Sekt	6,50 €
Glas Ferrari Rosé	7,90 €
Glas Sekt mit Pfirsich- oder Quittenlikör	5,00 €

## **Vorspeisen**

Salat von Gonsenheimer Wildkräutern  
6,50 €

Büffelmozzarella | Feige | San Daniele  
9 €

2 x Ziegenkäse | Mangorelish | Baby Leaf  
9 €

Spargel | Wildkräuter | Senf  
10 €

Variation von der Entenstopfleber ( Eis | Terrine | gebraten)  
16 €

## **Sorbet**

2 x Rhabarber | mit Sekt aufgefüllt  
6,50 €

## **Warme Vorspeisen | Zwischengerichte**

Duett von Spargelsüppchen & Bärlauch  
7 €

Kalbsbries | Stopfleber | Feige | Ziegenkäse  
16 €

Jakobsmuscheln | Artischocke | Olive  
14 €

gebratene Riesengarnelen | San Mazzo Tomaten | Café de Paris  
14 €

## **Große bunte Sommersalate**

mit gebratenen Pilzen  
11 €

mit Riesengarnelen  
14 €

mit Filetspitzen  
14 €

## Hauptgänge

Kalbsfilet oder Steinbutt  
Erbsen-Minzgazpacho | Rauchkräpfen  
26 €

Zander oder Lammhüfte  
Mediterranes Gemüse | Olivenstampf  
19 €

Rindertatar | Wachtelei | Zwiebelconfit  
16 €

Wiener Schnitzel | hausgemachte Pommes frites  
16 €

### Dry Aged Beef vom Pommerschen Rind | 4 Wochen Trockenreifung am Knochen.

Entrecôte	200 g 17 €	300 g 25 €	400 g 34 €
Rumpsteak	200 g 19 €	300 g 27 €	400 g 38 €
Filet	200 g 24 €	300 g 36 €	400 g 48 €

#### Saucen & Butter 3,50 €

Jus mit grünem Pfeffer  
Knoblauchrahmsauce  
Café de Paris Butter  
Mango-Pfefferrelish

#### Gemüse 3,50 €

Mediterranes Grillgemüse  
Thymianbohnen  
Blattspinat  
Artischocken

#### Beilagen 3,50 €

Bratkartoffeln  
Hausgemachte Pommes frites  
Rosmarinkräpfen  
Kräuterfettuccine

#### Halber Hummer 18,00 €

#### Gebratene Entenstopfleber 12,50 €

## Dessert

Erdbeeren | Passionsfrucht im Glas  
8 €

Crème brûlée | Sorbet | Früchte  
8 €

Lauwarme Schokoladentarte | Sorbet  
8 €

Käsedegustation - Auswahl französischer Rohmilchkäse  
12 €

## Menu Selection

Spargel | Wildkräuter | Senf

\*\*\*\*

Kalbsbries | Stopfleber | Feige | Ziegenkäse

\*\*\*\*

Jakobsmuscheln | Artischocke | Olive

\*\*\*\*

2 x Rhabarber | mit Sekt aufgefüllt

\*\*\*\*

Kalbsfilet oder Steinbutt  
Erbsen-Minzgazpacho | Rauchkrapfen

\*\*\*\*

Auswahl französischer Rohmilchkäse  
oder  
Dessertvariation

Menu 6-Gang 78 €

- ohne Kalbsbries 62 €

- ohne Kalbsbries und Jakobsmuschel 48 €

Weinbegleitung 3,50 € pro Gang