

Erdnüsse

2,5

&

Gemischte Oliven

5,5

für 7,00

Menü Karte

Romantik Menü

Kleiner Gruß aus der Küche

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Parmesan | Pinienkern

20,00

2022er Arneis | Trocken | DOC

Weingut Francone | Italien | Piemont | Langhe

Hausgemachte Trüffelravioli

Butterschaum | Gehobelter Trüffel

21,50

2022er Spätburgunder Rosé | Trocken | QbA

Weingut Heinemann | Scherzingen

Rosa gebratenes Lammkarree

Lamm Jus | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

46,50

2020er Herr Rossi | Cuveé | Trocken

Weingut Mißbach | Ebringen

Variation vom Käse

Feigensenf | Honignüsse

17,50

2022er Chenin Blanc | Trocken | QbA

Weingut Zotz | Heitersheim | Maltesergarten

Vanille Crème Brûlée

Schokoladeneis

15,50

2022er Gewürztraminer | Lieblich | QbA

Winzergenossenschaft Britzingen | Sonnhole

Menü 56,00

Weinempfehlung

inklusive Espresso & „Eichin Brand“

für 25,00

Menü 99,00

Weinempfehlung

inklusive Espresso & „Eichin Brand“

für 30,00

Zusatzspeisen

Vorspeise

Beilagensalat

8,50

Gebratene Gambas

Fisch Sud | Frühlingssalat

22,00

Hauptgang

Duett von Zander & Wolfsbarsch

Fisch Sud | Brokkoli | Basmati Reis

31,50

Wienerschnitzel

Gemüse Variation | Pommes

32,00

Gebratene Brust vom Perlhuhn

Schalotten Jus | Gemüse | Feine Nudeln

31,00

Dessert

Marinierte Erdbeeren

Vanilleeis | Sahne

11,50

Zitronen Sorbet

Sekt Aufguss | Minze

12,00

-Gerne können Sie sich aus den Menüs die angebotenen Speisen einzeln auswählen-

-All unsere Speisen werden in Euro angeboten-

-In Speisen befindliche Zusatzstoffe und Allergene können Sie der Übersicht entnehmen oder wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter-