

DEGUSTATIONSMENÜ GOLDENE ROSE

mit der harmonisierender & internationaler Weinbegleitung

Seeteufelbäcken im Kräutergelee

marinierter Spargel | Frühlingsalat 19,00

Scheurebe Kalkstein 2023

Weingut Manz | Weinolsheim in Rheinhessen

Der neue Gutshof, der 2004 mitten in den Weinbergen mit Blick auf den Petersberg entstand, ist ein kleines Schmuckstück mit mediterranem Flair geworden. Handarbeit von A bis Z, Qualitätsbesessen bis ins letzte Detail. Sie lassen die Weine so gedeihen, wie die Natur es jedes Jahr zulässt, jedes Jahr anders, jedoch immer eine Klasse für sich! Grundlage für die konstante Qualität aller Weine des Hauses ist die absolute Kompromisslosigkeit bei der Herstellung.

Bärlauchstüppchen

Wachtelroulade | Portweinschaum 11,00

Pecorino DOC 2020

Abruzzo via Contesa Imbottigliato all Origine

Frische Akzente und eine lebendige Mineralität prägen diesen Pecorino aus der Region Abruzzen. Die Kombination aus Kryo-Mazeration und längerer Lagerung im Stahltank sorgt für einen klaren Ausdruck der Rebsorte. In der Nase und am Gaumen zeigen sich ausgeprägte mineralische und frische Aromen, die an Küstenlandschaften erinnern. Das Bio-Siegel bestätigt den Fokus des Hauses Contesa auf nachhaltigen Anbau.

Gefülltes Kalbsfilet im Lauchmantel

Spargelgemüse in Rahm | gebackene Kartoffelkrapfen 42,00

Pete`s Pure 2021

Cabernet Sauvignon Duxton Vineyards

Der Pete`s Pure Cabernet Sauvignon stammt aus der sonnendurchfluteten Region Murray Darling in Südost-Australien. Produziert von Duxton Vineyards, steht dieser Wein für einen zeitgemäßen Cabernet-Stil: fruchtbetont, weich und angenehm zu trinken. Ein Wein, der unkomplizierten Genuss mit einem Hauch australischer Lebensfreude verbindet. Dieser Cabernet zeigt sich weich, saftig und fruchtig. In der Nase dominieren dunkle Beeren und reife Kirschen. Am Gaumen wirkt er rund und ausgewogen, mit zurückhaltenden Tanninen und einem sanften, frischen Abgang.

Brillat - Savarin & Trüffel

Pumpnickel | Preiselbeeren & Feldsalat 25,00

UMATHUM Zweigelt 2022

Ein von Hand verlesenes Kulturgut aus Frauenkirchen im Burgenland

Der Name UMATHUM stammt aus dem bayrisch - fränkischen und geht auf die Nachsilbe „thum“ zurück, wird aber auch als ursprünglich „um den Dom“ interpretiert. Zu Zeiten Maria Theresias siedelten sich die Vorfahren der Umathums am Neusiedler See an. Bereits seit damals spielte der Weinbau eine große Rolle im Leben der Familie. Bis in die 1980er Jahre wurde der Betrieb als gemischte Landwirtschaft geführt.

Das Dessert „Goldene Rose“ Butterkeks | Rhabarber | Himbeere 16,00

Sekt Brut Reserve 2019

Vintage Whitestone Cap Classique South Africa

Die kleine, feine Boutique Winery Capelands Wine Estate von Laura und Johann Innerhofer ist vielleicht das „europäischste“ unter den Spitzen - Weingütern am Kap.

5 Gang Degustationsmenü 98,00

inkl. Weinbegleitung (5Glas) 138,00

VORSPEISEN & SUPPEN

Kopfsalatherzen grüne Salsa Topinambur	14,00
Spargelsalat Radieschen, Frühlingslauch und Culatello di Zibello Schinken	19,00
Geflammter Schwertfisch Tapioka Zitrusfrüchte & Yuzu - Vinaigrette	18,00
Weißwein - Zwiebelsuppe Gruyere Käse & Brioche	10,00
Spargelrahmsuppe Büsumer Krabben	13,00

... bei uns gibt es Ihn im Glas - und flaschenweise den SPARGELTARZAN vom Winzer Meik Dörrschuck

*Veronika, der Lenz ist da! Spargel, das beliebteste Phallusgemüse Deutschlands hat Saison.
Egal ob mit Hollandaise, Bütterchen, Schinken, Ei, Schnitzel, gekocht, gedünstet
oder gebraten - der passende Spargeltarzan ist essentiell. Das feinfruchtige Weißweincuvée
von Winzer Meik Dörrschuck brilliert dazu mit Silvaner, Chardonnay und dem fruchtbetonten
Sauvignon Blanc. Im Glas mittleres Gelb. In der Nase Kamillenblüte, Mandarine, weißer Apfel
und der Duft von Akazienhonig. Im Mund straff - würzig, sehr pflanzlich und irre saftig.*

0,2l Glas 10,50 / 0,75l Flasche 36,00

HAUPTGÄNGE

Zanderfilet Rahmsauerkraut Eierknöpfle & Frühlingslauch	28,00
Spargel & Garnele Estragonnudeln Maltaiser Sauce	37,00
<i>Die Maltaiser Sauce ist eine Ableitung der Hollandaise. Die Schale und der Saft einer Blutorange machen den Unterschied.</i>	
Brust vom Schwarzfederhuhn mit Sherryrahm Morchel, Kartoffel - Spargelgemüse	29,00
Zerlei vom Lamm - Haxe und Rücken Pack Choi & Polenta	34,00
Zwiebelrostbraten getrüffelte Kalbsmaultaschen 3erlei Zwiebeln Krautflecken	33,00

Unsere fleischlose VEGANE Empfehlung

Kartoffel Mille feuille grüner Spargel & Karotte, Sauce von Frühlingskräutern	23,00
--	-------

Der Name bedeutet auf Französisch wörtlich: Tausendblatt, da es sich um ein geschichtetes Törtchen handelt.

DESSERTS

Gebackene Griebschnitte Brombeerkompott & Topfencremeeis	12,00
Passionsfrucht weiße Schokolade & Mango	14,00
<i>... 1 Kugel Sorbet ist Gottes Antwort auf ... Rosenkohl</i>	
1 Kugel Sorbet mit Capelands Sekt Reserve oder Vodka angegossen	11,00