

DEGUSTATIONSMENÜ GOLDENE ROSE

mit der harmonisierender Weinbegleitung

Mosaik vom Zander

Asche | grüner Spargel | Senfkörnerkaviar

Soave Classico DOC BIO 2023

Italien | Veneto Trebbiano | Balestri Valda

„Der Sanfte“ – das bedeutet Soave im deutschen, frei übersetzt. Seine milde Säure, kombiniert mit der Mineralität und seiner dezenten Frucht machen diesen sehr harmonisch und erfrischend.

Gänsestopfleber „Rose Art“

getrüffeltes Püree | Portweinjus & Zwiebeln

Miraval Rosé, aus der Magnumflasche 2022

Côtes de Provence | Frankreich

„Provence“ bedeutet zwar schon Glamour bevor Brad Pitt vorbeikam, der Miraval Rosé allerdings, den er dort zusammen mit der Weinfamilie Perrin kreiert hat, ist innerhalb kürzester Zeit zum Kultwein der Region avanciert. Auf Ton- und Kalkböden wachsen die Trauben für diesen typisch lachsfarbenen Cuvée aus Grenache und Syrah und in einem für die Region ausgesucht kühlen Klima besonderer Weingärten.

Spargelessenz | Bärlauchbrioche & frittierte Ravioli

Seezunge & Kaisergranat

Rübchen | Orange | Kresse

Muskateller BLÜTENTRAUM / Weingärtner Stromberg Zabergäu

Sonne im Glas mit unseren Blütenträumen. Das Bukett im Glas verzückt die Nase schon vor dem ersten Schluck. Eine leichte Rosenblüte, gelbe Zitrusfrüchte und der Hauch von Muskatnuss liegen in der Luft. Eingeschenkt hält der gelbe Muskateller was er im Aroma verspricht. Ein erfrischender Charakter macht Freude und begrüßt den Sommer.

Taubenbrust & Keule

Romanesco | Erbsen & Morchel | Chorizojus

Rotweincuvée TUR TUR Markus Schneider Pfalz

Markus Schneider hat seinen Rotwein „Tur Tur“ benannt nach dem kleinen Riesen aus der Kinderserie Jim Knopf. Der Name sei Programm, so Schneider, ein kleiner Rotwein-Riese ihm ist hier eine Cuvée aus Merlot und Syrah gelungen. Konzentrierte Aromen von Schokolade und Tabak.

Das Dessert „Goldene Rose“ Pfirsich | Thymian | Joghurt

Rose Sekt Premium Goldene Rose

Ein Sekt, der in einer Spezialabfüllung für unser Haus kreiert wurde, von den Winzern des Weinberger Tal.

Unser 6 Gang Menü 120,00

inklusive Weinbegleitung (5 Glas) 160,00

4 Gang Menü 81,00

- ohne Gänseleber & Seezunge -
inklusive Weine (4Glas) 113,00

VORSPEISEN & SUPPEN

Ochsenmaulsalat Radieschen & Granny Smith Sauerrahm	16,00
„Crispy Spargel“ Wasabi Pak Choi & Sesam	17,00
Calameretti Mixed Pickles & Chaource Käse und Wildkräuter	19,00
Rahmsuppe von frischem Spargel Flusskrebse & Estragonschaum	11,00
Geflügelessenz Morchelravioli & weißer Portwein	12,00

2020 Poggio IGT Badiola Mazzei Toscana Sangiovese und Merlot | Castello di Fonterutoli

Trotz seiner über die letzten Jahre durchgängig tollen Qualität und seines ungeheuer süffigen Charakters, ist der Badiola noch ein Geheimtipp. Im Schatten des großen Bruders, des Chianti Classico Fonterutoli, aus Sangiovese & Merlot.

0,2l Glas 11,50 / 0,7l Flasche 38,00

HAUPTGÄNGE

Rouget Barbet (Rotbarbe) Ratatouille Kräuterpolenta & Hummerjus	36,00
Saiblingsfilet Ragout von Flußkrebse Kohlrabi Perlgraupen Brunnenkresse	36,00
Kalbstafelspitz Bouillongemüse Meerrettich Liebstöckel	34,00
Gefüllte Wachtel Spargel & Pfifferlinge und Bärlauch	38,00

Unsere fleischlose VEGANE Empfehlung

Geschmorte Zwiebel | gefüllt mit Buchweizen und Schwarzen Nüssen 23,00

DESSERTS

„Lava Cake“ Rhabarber, Erdbeere & Cheesecake Eis	13,00
Kokosnuss dunkle Schokolade & Baby Ananas	14,00
3 Kugeln hausgemachtes Rahmeis & Sorbetvariation Früchtegarnitur	11,00

Der besondere Abschluß

1 Kugel Fruchtsorbet mit Rosesekt *oder* Vodka angegossen 11,00

