



MENÜ 1

CREMESUPPE VOM BÄRLAUCH
MIT SAUTIERTER RIESERNGARNELE



FILET VOM JUNGSCHEIN
AUF RHABARBERSAUERKRAUT IN SPECKSAUCE
UND KARTOFFELKRAPPEN



SCHMANDEIS
MIT ERDBEEREN

37.00 €

MENÜ 2

CREMESUPPE
VOM REGIONALEN SPARGEL



FRISCHER HESSISCHER STANGENSPIRGEL
MIT WARMER BUTTER UND BUTTERKARTOFFELN
UND SAUTIERTEM SAIBLING

ODER

MIT ZWEI MAIDAILLONS VOM JUNGSCHEIN



COUPE „IRINA“

EINE KUGEL HAUSGEMACHTES VANILLEEIS UND EINE KUGEL ERDBEEREIS
MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

43.00 €



MENÜ 3

MARINIERTE SPARGELSPITZEN
IM BALSAMICODRESSING MIT SAUTIERTEM SAIBLINGSFILET



KRAFTBRÜHE VOM REGIONALEN PERLUHN
MIT SPARGELRAVIOLI



DUO VOM MEIßNER WEIDELAMM
GESCHMORTE KEULE UND ZARTER RÜCKEN
AUF SPECKBOHNEN MIT BÄRLAUCHGNOCCHI



PANNA COTTA VOM WALDMEISTER AUS DEM EIGENEN GARTEN
MIT ERDBEERRAGOUT

3-GANG MENÜ (OHNE VORSPEISE) 42.00 €

4-GANG MENÜ 53.00 €

WEINEMPFEHLUNG

2016' ER GAVI DI GAVI 0,1 L 5.50 €
EINER DER EDELSTEN WEIßWEINE ITALIENS, WEICHE, ANGENEHME FRUCHT

2012' ER HEIMERSHEIMER ROTENFELS HUXELREBE AUSLESE 5 CL 6.50 €
OPTIMALE REIFE MIT KÖSTLICHEM BEERENAROMA



COCKTAILS (ALKOHOLFREI)

MIAMI 0.20 l 7.50 €
ORANGENSAFT, ANANASSAFT, MANGOSAFT, ZITRONENSAFT
UND GRENADINE SIRUP

MAYA TEMPEL 0.20 l 7.50 €
LIMETTENSAFT, GRENEADINESIRUP UND GINGER ALE

COCKTAILS (MIT ALKOHOL)

MAI TAI 0.20 l 8.50 €
ZITRONENSAFT, MANDELSIRUP, BRAUNER RUM, CONTREAU, ORANGENSAFT
UND ANANASSAFT

SPEZIALITÄT DES HAUSES

WOLFSBLUT 0.20 l 8.50 €
MERLOT, GRENADIEN, COINTRAU, CACHACHA

KAFFEESPEZIALITÄTEN (MIT ALKOHOL)

IRISH COFFEE 6.00 €

BAILEYS KAFFEE 6.00 €
