

„Alexander Ruhland-Menü“

Zweierlei Brot mit Frischkäse und Butter

Gruß aus der Küche

Sashimi vom Yellow Fin-Thunfisch (18,90 €)

Guacamole / Reismudeln / Mango / Yuzu / Zitronengras

0,1l 2021 Grüner Veltliner Federspiel, Terrassen, Domäne Wachau

Cordon Bleu von der Wachtel gefüllt mit Taleggio und Parmaschinken

Trüffeljus / junger Blattspinat (25,90 €)

0,1l 2019 weißer Burgunder, Weingut Poss, Nahe

Rosa gebratenes Filet vom Vollmilch-Kalb (48,90 €)

Petersilienkruste / Morchel Rahm / grüner Spargel / Fregola Sarda

0,1l Weingut Schloss Halbturn, Koenigsegg Rot 2015

Weißes Schokoladenmousse (14,90 €)

Erdbeere / Rhabarber / Karamell / Pistazie

Käseauswahl vom Kempter Käse-Affineur „Jamei-Laibspeis“ (15,90 €)

Ausgezeichnet vom Gault Millau „Produzent des Jahres“ 2023

5-Gang-Menü

119,90 €

„Löwen-Genuss in 3-Gängen“

Gruß aus der Küche

Hausgemachte Tafelspitzsülze (13,90 €)

Bärlauch / Graupen / Apfel / Radieschen / Frühlingssalate

2019 Riesling, Weingut Spreitzer, Rheingau

Hausgemachte Linguine-Nudeln mit Riesen-Garnelen (30,90 €)

Zitronengras-Kokossauce / grüner Spargel

0,1l Weingut Schloss Halbturn, Koenigsegg Rot 2015

Limetten-Crepe (13,90 €)

Beeren / Kokos

3-Gang-Menü

49,90 €