

## „Alexander Ruhland-Menü“

### Zweierlei Brot mit Frischkäse und Butter

-----

#### Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

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

Reisnudeln / 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 €)

Kräuterkruste / 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

\*\*\*\*\*

#### Marinierter weißer Stangen-Spargel (13,90 €)

Feine Scheiben vom Glen Douglas Lachs / Schnittlauch-Emulsion / Bärlauch /  
Portulak / Frühlingssalate  
2019 Riesling, Weingut Spreitzer, Rheingau  
\*\*\*\*\*

#### Rosa gebratene Hüfte vom Salzwiesen Lamm (30,90 €)

Jus / Sellerie / Olive / Bohnen-Cassoulet / Kartoffelbällchen  
0,1l Weingut Schloss Halbturn, Koenigsegg Rot 2015  
\*\*\*\*\*

#### Limetten-Crêpe (11,90 €)

Beeren / Kokos

#### 3-Gang-Menü

49,90 €