

MUTTERTAGSMENÜ

10. Mai 2026



Aperitifempfehlung

Glas Cremant brut mit hausgemachtem Mango - Maracuja - Sirup 11.00

MENÜ

Gruß aus der Küche

Hausgemachte Hummerravioli | Langustentartar

Dilljoghurt | Grapefruit

US Black Angus Roastbeef im Ganzem rosa gebraten

ODER

Bretonisches Wolfsbarschfilet (Loup de Mer) in Meersalzbutte gebraten

Cremolata | Kartoffelgratin | Frühlingsgemüse

Portweinjus oder Safran-Beurre Blanc

Traubensüppchen | süße Grießnockerl | Weißes Schoko Espuma

geröstete weiße Edelschokolade

ODER

Käseauswahl | fruchtigem Chutney | delikates Fruchtebrot | Rahmbutter

82.00

KLEINE KARTE

*Hausgemachte Hummerravioli | Langustentartar
Dilljoghurt | Grapefruit 25.00*

*Pfälzer Spargelsalat | süße Sojsauce | Bonitoflocken
Chili Mayo | Yuzu 21.00*

*Samtiges Erbsencremesüppchen
Gebackene Hirschpraline | Petersilienöl 18.00*

*US Black Angus Roastbeef im Ganzem rosa gebraten
Kartoffelgratin | Frühlinggemüse | Portweinjus 45.00*

*Selbstgemachte Tagliatelle mit frischem schwarzem Sommertrüffel
Chips von gereifter Grana Padano 32.50*

*Frischer Deutscher Stangenspargel vom Spargelhof Simmet
mit gegrilltem bretonischem Seeteufelfilet
Petersilienkartöffelchen | Sauce Hollandaise oder Süßrahmbutter 48.00*

*Traubensüppchen | süße Grießnockel | Weißes Schoko Espuma
geröstete weiße Edelschokolade 17.00*

Affogato hausgemachtes Vanilleeis | Espresso | Amaretto 12.00

Käseauswahl | fruchtigem Chutney | delikates Früchtebrot | Rahmbutter 17.00

