

Oh là là

natürlich, frisch et superbe

Ein kleiner Auszug aus unserem wechselnden Angebot

Unser Wohlfühl-Menü



Willkommens-Grüße aus der Küche

Unsere Pate nach Art der Försterin, Sauce Cumberland,
oder
Potpourri von Bachsaibling, Kräuter, Meerrettich, Rote Beete

Griesheimer Spargel Vinaigrette

Sorbet-Pause

Hochwälder Lammrücken rosa gebraten auf Erbsen und Linsen

Feines von Valrhona Schokolade, Rhabarber, Joghurt

Menü komplett 75 Euro
Menü ohne Zwischengang 65 Euro



Oder lieber ...

Austern Fine de Claire dazu Pumpernickel Stk. 3,50 Euro

Frühlingsalat, Frischkäseravioli, Kräuter, Croutons 17 Euro
Unsere Pate nach Art der Försterin, Sauce Cumberland 22 Euro

Lauwarmer Spargelsalat, Parmesan, Ricotta, Ei 19 Euro
Marinierte Jakobsmuscheln mit Langostinos und Wasabi 22 Euro
Kalbsfilet-Tatar mit Wachtelspiegelei und Kräuterboquet 19 Euro

Steinbuttkraftbrühe mit Steinbuttklößchen 9,80 Euro
Potpourri von Bachsaibling, Kräuter, Meerrettich, Rote Beete 22 Euro

Ravioli à la Maison, mit Frischkäse, Blattspinat und Kräutersößchen 20 Euro
Das besondere regionale Gericht: Verheiratete mit sautierten Edelfischen 26 Euro

Griesheimer Spargel mit frischen Morcheln 24 Euro
Gebakener Kalbskopf auf geschmorten Gurken 19 Euro
Gebratener Pulpo mit lauwarmem Zucchini Salat 18 Euro

Seeteufel im Kartoffelmantel auf gebratenem Spargel, Kräutersößchen 34 Euro

Frischlingsragout mit handgeschabten Kräuterspätzle 26 Euro
Rücken vom heimischen Lamm, rosa gebraten, dazu Erbsen und Linsen 34 Euro
Filet vom Weidekalb mit feinen Kräutern gegart dazu Bärlauchrisotto und Gemüse 32 Euro
Stück vom Angus Rind rosa gebraten, grüner Pfeffer, Ravioli
mit Ochsenchwanzragout und Gemüse 30 Euro
Klassisches Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Bratkartoffel und Gemüse
oder mit Griesheimer Spargel 23.50 Euro
mal wieder ein Klassiker: Sautierte Kalbsnierenchen, Pommery-Senfsauce, Gemüse 28 Euro



Zu guter Letzt ...

Sauerrahmeis im Windbeutel auf Rhabarberragout 13,50 Euro
Zweierlei Mousse mit Piña-colada-Eis 14,50 Euro
Pralinenparfait mit Gewürzorange und Orangeneis 14.50 Euro
Feines von Valrhona Schokolade, Rhabarber, Joghurt 14,50 Euro
Feine Käseauswahl

Wir verwenden ausschließlich hochwertige und natürliche Lebensmittel

Gerne kreieren wir Ihnen Ihr persönliches Wunschmenü.
Ab 20 Personen steht Ihnen unser schönes Restaurant exklusiv zur Verfügung.