

### Vorspeise

Thunfisch im Sesammantel auf Avocado Ragout  
mit Mango  
18,90 €

Gebratene Gänsestopfleber  
mit karamellisiertem Spargel und Petersilienwurzel-Püree  
27,90 €

Kaninchenrücken im Parmaschinken Mantel  
mit Rhabarber, Spargel und Feldsalat  
18,90 €

Sülze vom Kaninchen mit Rettich und Bärlauch-Mayonnaise  
12,90 €

Spargelcreme Suppe mit Garnele  
12,90 €

### Hauptgänge

Dry Aged Kalbs Tomahawk Steak ca. 600-700g (2 Personen)  
mit grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln  
42,00 € / Person

Lammkarree mit Bohnen, Speck  
und Kartoffelrösti  
38,00 €

Lachsforellen Filet aus dem Spessart  
mit Lila Wildblumenkohl, Spargel und Kartoffelpüree  
36,00 €

### Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Mascarpone Creme  
und Sorbet 9,90 €

Speisen dieser Karte nur verfügbar,  
solange Vorrat reicht!  
Kartenversion: 28.03.2024

Weinempfehlung  
Grauer Burgunder, trocken  
Sauvignon Blanc, trocken  
Weingut Engel  
D, Rheinhessen

0,1l / 0,2l / 0,75l  
€ 5,20 / € 9,50 / € 33,00

engel