

Vorspeisen

Holzapfel's Feinschmeckersalat

Gezupfte Salatspitzen, arrosierte Wachtelbrüstchen, Heidelbeeren,
Wacholder-Croutons und Aceto Balsamico

€ 25

Im Knuspermantel gebackenes Kalbsbries

Piment d'Espelette-Mayonnaise, Karotten-Weißkraut-Chiffonade
und Birnen-Gel

€ 28

Carpaccio vom Gelbflossen-Thunfisch asiatisch mariniert

Gurken-Relish, Wasabi-Crumble und Fingerlimes

€ 28

Suppen

Grüne Spargel-Crèmesuppe

mit gebackenen Radieschen und Erdbeer-Gel

€ 12

Consommé vom Innviertler Wild

Preiselbeer-Nockerl und karamellisierten Pistazien

€ 15

Hauptgerichte Fisch

Gegrillter Seeteufel mit geschmolzenem Lado-Speck

Trüffel-Nage, Spargelragout und geschwenkten Limonen-Maultaschen

€ 41

Gebratener Hechtdorsch

Nussbutter-Schaum, Karottenflan, Brokkolini und Pancetta-Bratkartoffeln

€ 37

Hauptgerichte Fleisch

Rücken von Salzwiesen-Lamm

in der Kräuterkruste, dazu Tomatensugo, Babykarotten, Pimientos de Pardón und Pekannuss-Gnocchi

€ 40

Medium gegartes Filet vom Black Angus Rind

reduzierte Madeira-Jus, gegrillter Poree, Gemüseperlen und Parmesan-Knusperrolle

€ 43

Dessert

Nougat-Pistazien-Törtchen

mit karamellisierten Haselnüssen, legierter Rhabarber und weißes Schokoladeneis

€ 15

Zitronengras-Crème Brûlée

mit in Butter und Zucker gebratenem Ingwer, Wassermelonen-Gel frischen Beeren und Joghurt-Wasabi-Eis

€ 15

Gegrilltes Marshmallow-Parfait

Cookie-Erde, Zitronenfilets, Bananencrème und Blauer Matcha-Sud

€ 13

Süße Überraschung

Kleinigkeit aus unserer Patisserie mit Espresso

€ 11

Weinbegleitung

2024 Chardonnay
Weingut Klemens Andres
Niederkirchen, Pfalz
0,1 l € 4,50

...

2024 Riesling feinherb
Weingut Raddeck
Nierstein, Rheinhessen
0,1 l € 4,50

...

2024 Rosé vom Spätburgunder
Weingut van Volxem
Wiltingen an der Saar
0,1 l € 4,50

...

2024 Riesling-Winzersekt, trocken
Sektellerei Schloss Zell
Deutschland-Mosel, Zell
0,1 l € 7,00

...

2024 Gewürztraminer
Weingut Hohenfelder Hof
Westhofen, Rheinhessen
0,1 l € 4,50

5 – Gang Menü mit Weinbegleitung
€ 114
3 – Gang Menü mit Weinbegleitung
(ohne Zwischengang und Käse)
€ 74

Vegetarisches Menü

Ein kleiner Gruß aus der Küche

...

Geschichtete Tomaten-Terrine
Mit Rhabarber-Chutney, Basilikum-Crumble
Safran-Gel und Burrata-Eis
(solo € 20)

...

Mit Panko gratinierter
Wiesen-Champignon
mit Chili-Limettencrème, Beurre blanc und
Kirschtomaten-Chips
(solo € 19)

...

Kartoffel-Cannelloni
mit Gemüseragout-Füllung
Majoran-Paprikasoße, Zwiebel-Kaviar
und Erbsenkresse
(solo € 28)

...

Kleine Dessertvariation
„Glockenturm“
(solo € 14)

...

Birne und Roquefort
Im Gewürzsud gegarte Birnenhälfte
mit Roquefort gratiniert, karamellisierte
Pekannüsse und Feigensenf-Dip
(solo € 11)

5 – Gang Menü
€ 91
3 – Gang Menü
(ohne Zwischengang und Käse)
€ 61