

Vorspeisen

Holzappel's Feinschmeckersalat

Gezupfte Salatspitzen, arrosierte argentinische Rotschwanz-Garnelen
eingelegte Vogelbeeren, Krustentier-Crumble, Aceto Balsamico

€ 25

Ceviche vom schwarzen Kabeljau

mit Erdbeeren und Jalapeños verfeinert, dazu gepickelte Ringelbete
und Zitronengras-Eis

€ 28

Suppen

Kokos-Avocado-Gazpacho

mit Tomaten-Salsa und mediterranes Tramezzini

€ 12

Paprika-Crèmesuppe

mit Tranchen von der geräucherten Entenbrust
und Zwergorangen-Ragout

€ 15

Hauptgerichte Fisch

Steinbutt-Roulade

Nussbutter-Schaum, Kräuter-Öl, Blattspinat und Zucchini-Kartoffelperlen
€ 38

Hauptgerichte Fleisch

Gefüllte Maispouardenbrust

reduzierte Portwein-Jus, sautierte Pfifferlinge, kleines Gemüse der Saison
sowie Maisplätzchen
€ 38

„Medium rare“ gebratenes Pluma vom spanischen Iberico-Eichelschwein

im BBQ-Lack, dazu gegrillter Baby-Mais, Karotten, grüner Spargel
und Rosmarin-Röstkartoffeln
€ 43

Dessert

Mango-Kokos-Variation

Törtchen mit flüssigem Kern – Crumble – Mango-Ragout – Mango-Eis
€ 13

Toffee-Schnitte

aus Kaffee und belgischer Schokolade, Himbeer-Coulis und weißes Mokka-Eis
€ 15

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

Sektkellerei 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)**

€ 76

Vegetarisches Menü

Ein kleiner Gruß aus der Küche

...

Geschichtete Antipasti-Terrine

mit gratiniertem Schafskäse, Rosinen-Crunch
und Gurkenschnee
(solo € 20)

...

Mit Aromaten geschmorte Süßkartoffel

Ricotta-Crème, Spinatpüree, glacierte
Kirschtomaten und Kartoffelgitter
(solo € 19)

...

Maultasche aus heimischen Pfifferlingen

Olivensöl-Schaum, grüner Spargel,
Erbsenkresse und Röstzwiebeln
(solo € 28)

...

Kleine Dessertvariation

„Glockenturm“
(solo € 14)

...

Platt-Pfirsich und Taleggio

im Gewürzsud gegarter Platt-Pfirsich im
Speckmantel mit Taleggio-Käse gratiniert,
karamellierte Nüsse und Feigensenf-Dip
(solo € 11)

5 – Gang Menü

€ 91

**3 – Gang Menü
(ohne Zwischengang und Käse)**

€ 61