Aperitif der Saison

Glas Riesling Sekt brut mit feinem Waldheidelbeerlikör der Brennerei Scheibel	0,1 l	€ 3,80
Glas Riesling Sekt brut mit Dornfelderlikör Weingut Karl Kriegshäuser, Neustadt-Diedesfeld	0,2 l	€ 3,80
Gelber Muskateller trocken Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim	0,1 l	€ 3,50
alkoholfreier Traubensecco Weingut Karl Kriegshäuser, Neustadt-Diedesfeld	0,1 l	€ 3,00

Vorspeisen & Suppen

gerauchtes Lachstartar an mariniertem Kürbis dazu Stangenweißbrot	€ 8,90
Duett von der gebratenen Jakobsmuschel und einer Garnele auf sautiertem Gemüse garniert mit Hummerschaum dazu Stangenweißbrot	€ 12,90
„Ragout fin" von Tofu und Champignons mit veganem Käse überbacken	€ 6,90
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	€ 3,50
Frühlingszwiebelsüppchen mit Croutons garniert	€ 4,20
„Brezelsuppe" Kalbsrahmsuppe mit Brezelcroutons	€ 4,20
Cremesüppchen vom Hummer mit Cognac verfeinert	€ 6,80

Allergiker erhalten auf Anfrage gerne unsere gekennzeichnete Speisekarte!