

A la Carte



by Michael Wolf

Vorspeise

"Gemüsegarten" 20,90

Rote Bete/Avocado/Tabouleh/karamellisierter Ziegenkäse/Kirschtomate
Eifler Apfelsorbet/Karotten Lavendel Flan/Mango Chutney/Wildkräuter

Bresse Poularde & Wildfasan 24,90

Sous Vide gegarte Bresse Poularde in Rosmarin Honig/Terrine vom Wildfasan
Mediterranem Gemüsesalat/Feta/Wildkräuter/Kresse/Balsamico

"Wasser & Land" 24,90

Gebratenes Zanderfilet in Lime Butter/Tatar vom gebeizten Kanada Wildlachs
Spargelsalat/Himbeere/Maracuja/Safran/Wasabi/Shiso

"Italien trifft Eifel" 22,90

Carpaccio vom Black Angus Rind
Tomaten Senf Creme/Burrata/Parmesan/Cashewkerne/Wildkräuter

Warme Vorspeisen

Steinpilz Ravioli/Waldpilze/Burrata/Tomaten Sud en sol 19,90

Gegrillte Riesengamba/Graupen Risotto/Spargel/Beurre Blanc 22,90

Suppe aus der Kanne

Süppchen von weißem Spargel 10,90

Kartoffelknödel/Orangen Senf/Eifler Apfel /Pesto

Hauptgericht

Rosa gebratener Black Angus Rinderrücken 35,90

Spargel aus dem Bruchsal/Waldpilze/Kartoffelgratin/Barolojus

Medaillon vom Black Angus Rinderfilet 45,90

Spargel aus dem Bruchsal/Waldpilze/Kartoffelgratin/Barolojus

Zartes Medaillon vom Kalbsrücken 35,90

Saltimbocca vom grünem Spargel/Waldpilze/Steinpilzravioli/Honig Mohn Senf Jus

Im Ganzen gebratene Mittelmeer Dorade (Grätenfrei) 35,90

Mediterranem Grillgemüse/Rosmarin Drillinge/Wacholder Senf Schaum

Frische Spargel Ravioli 25,90

Spargel Ragout/Zitronen Senf Hollandaise/Parmesan/Burrata/Kirschtomate/Wildkräuter

Dessert

"Erdbeer Love Chocolate" 14,90

Mousse von der Callebaut/Erdbeer Parfait/Erdbeer Gel/Schoko Soufflee

Restaurant Schnabuleum

Variation von Käse aus der Euregio 18,90

