

## VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

---

Jean

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD  
PASSIONSFRUCHT | PEKANNUSS | BRIOCHE ☀♥♣▶ 34 €

SCHOTTISCHER LACHS  
JAIPUR CURRY | GEPICKELTER BLUMENKOHL  
GERÄUCHERTE AUBERGINEN | KICHERERBSENPUREE ●☀♥♦ 32 €

PRESA VOM IBERICO SCHWEIN | THYMIANJUS  
MANDELCREME | SANDDORN  
APRIKOSE ☀♥ 32 €

## SUPPEN

---

SPARGELCREMESÜPPCHEN  
KRUSTENTIERRAVIOLI | SPARGEL ☀♥♦ 24 €

MORCHELRAHMSÜPPCHEN  
REHTORTELLINI | CROUTONS ☀♥♣♦ 22 €

## HAUPTGÄNGE

---

Jean

US ROASTBEEF  
MISO MAYONNAISE | SCHWARZER KNOBLAUCH  
GESCHMORTE ZWIEBELCREME | GEBRATENER ROMANASALAT  
KNUSPRIGE KARTOFFELBLÄTTER ☼♥▶♣♠ 48 €

KALBSFILET IM KRÄUTERMANTEL  
ROSMARINJUS | SPARGEL  
MIMOLETTE - PERLGRAUPENRISOTTO ☼♥ 46 €

ROCHENFLÜGEL  
BEURRE BLANC | KAPERN | TOMATE | ERBSEN  
PERLZWIEBEL | GEBACKENE CREMIGE POLENTA ◊☼♥▶♣♠ 46 €

GEBACKENE CREMIGE POLENTA  
MISO MAYONNAISE | ZWIEBELCREME | SPARGEL  
SCHWARZER KNOBLAUCH | GEBRATENER ROMANASALAT ☼♥▶♣♠ 32 €

## KÄSE + DESSERT

---

KÄSEAUSWAHL VON DER KÄSE-ECKE WALTMANN ☼▼▶  
FEIGENSENF | SCHWARZE NÜSSE 18 €

CRÈME BRÛLÉE  
ERDBEERE | BASILIKUMSORBET ☼♠ 15 €

ROGGEN | JOGHURT  
SAUERAMPFER | RHABARBER ☼♥♣♠ 18 €

GOURMET MENU

---



VORSPEISE :

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD  
PASSIONSFRUCHT | PEKANNUS | BRIOCHE

SUPPE :

SPARGELCREMESÜPPCHEN  
KRUSTENTIERRAVIOLI | SPARGEL

ZWISCHENGANG 1 :

ROCHENFLÜGEL  
BEURRE BLANC | KAPERN | TOMATE  
ERBSEN | PERLZWIEBEL

ZWISCHENGANG 2 :

PRESA VOM IBERICO SCHWEIN | THYMIANJUS  
MANDELCREME | SANDDORN  
APRIKOSE

HAUPTGANG :

US ROASTBEEF  
MISO MAYONNAISE | SCHWARZER KNOBLAUCH  
GESCHMORTE ZWIEBELCREME | GEBRATENER ROMANASALAT  
KNUSPRIGE KARTOFFELBLÄTTER

KÄSE :

KÄSEAUSWAHL  
VON DER KÄSE-ECKE WALTMANN

DESSERT :

ROGGEN | FRISCHKÄSE  
SAUERAMPFER | RHABARBER

3-GANG-MENU (VORSPEISE   HAUPTGANG   DESSERT) MIT KORRESPONDIERENDEN WEINEN 0,1 L	80 € 101 €
4-GANG-MENU (ZZGL. SUPPE) MIT KORRESPONDIERENDEN WEINEN 0,1 L	95 € 123 €
5-GANG-MENU (ZZGL. SUPPE UND ZWISCHENGANG 1) MIT KORRESPONDIERENDEN WEINEN 0,1 L	125 € 160 €
6-GANG-MENU (OHNE ZWISCHENGANG 2) MIT KORRESPONDIERENDEN WEINEN 0,1 L	135 € 177 €
KOMPLETTES GOURMET-MENU MIT KORRESPONDIERENDEN WEINEN 0,1 L	155 € 204 €

BEI EINEM TAUSCH DER MENÜFOLGE BERECHNEN WIR 15 € SUPPLEMENT.

## SAISONALES MENU

---

VORSPEISE :	SCHOTTISCHER LACHS JAIPUR CURRY CREME   GEPICKELTER BLUMENKOHL GERÄUCHERTE AUBERGINEN   KICHERERBSENPUREE
SUPPE :	MORCHELRAHMSÜPPCHEN REHTORTELLINI   CROUTONS
HAUPTGANG :	KALBSFILET IM KRÄUTERMANTEL ROSMARINJUS   SPARGEL MIMOLETTE   PERLGRAUPENRISOTTO
KÄSE :	KÄSEAUSWAHL VON DER KÄSE ECKE WALTMANN
DESSERT :	CRÈME BRÛLÉE ERDBEERE   BASILIKUMSORBET

3-GANG-MENU (VORSPEISE   HAUPTGANG   DESSERT) MIT KORRESPONDIERENDEN WEINEN 0,1 L	75 € 96 €
4-GANG-MENU (ZZGL. SUPPE) MIT KORRESPONDIERENDEN WEINEN 0,1 L	90 € 118 €
5-GANG-MENU (ZZGL. SUPPE UND KÄSE 1) MIT KORRESPONDIERENDEN WEINEN 0,1 L	105 € 140 €

BEI EINEM TAUSCH DER MENÜFOLGE BERECHNEN WIR 15 € SUPPLEMENT.

## WEINEMPFEHLUNG

---

2021 ERBACHER RIESLING STEINMORGEN RIESLING FEINHERB VDP.ERSTE LAGE, JAKOB JUNG, RHEINGAU	0,1 L 7,00 € 0,75 L 49,00 €
2023 ROSÉ CLARETTE VDP.GUTSWEIN TROCKEN, WEINGUT KNIPSER, PFALZ	0,1 L 7,00 € 0,75 L 49,00 €

---

DA WIR SEHR VIEL WERT AUF FRISCHE UND QUALITÄT DER SPEISEN LEGEN, KANN ES DAZU KOMMEN,  
DASS GERICHTE KURZFRISTIG NICHT MEHR VERFÜGBAR SIND. WIR DANKEN FÜR IHR VERSTÄNDNIS.