

## **Menü im Hofhotel**

ab 17.30 Uhr (bestellbar bis 20.00 Uhr)

### Amuse Bouche

\*\*\*\*

I. Romanasalat mit Caesar- Dressing und sautierten Buchenpilzen

\*\*\*\*

II. Brennnessel- Zitronengrasessenz mit Flusskrebs

\*\*\*\*

III. 500gr. hofeigener Stangenspargel mit gebratenem Dry Aged Rumpsteak, neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

\*\*\*\*

IV. Rhabarbersüppchen mit Mohnschnitte und Sauerrahmeis

3 Gang Menü (ohne Romanasalat)

34,90 € p.P.

4 Gang Menü

44,90 € p.P.

Bitte sprechen Sie uns an, sollten Sie eine Weinbegleitung  
(incl. Aperitif) wünschen!

Weinbegleitung 3 Gang Menü: 17,00 € / p.P.

Weinbegleitung 4 Gang Menü: 20,00 € / p.P.

## **Vorspeisen**

Romanasalat mit Caesar- Dressing und sautierten Buchenpilzen	9,90 €
gegrillter Spargel mit pochierten Wachteleiern und Moos- Mayonnaise	11,50 €
2015 Vinz, Scheurebe Alte Reben, trocken, Weingut am Stein, Franken	4,80 € / 0,11
Spargel- Obsttartar mit Bananencreme, Orangenvinaigrette und confiertem Taschenkrebs	12,90 €
2015 Le Vieilles Vignes de Sylvaner, Domaine Ostertag, Alsace	4,60 € / 0,11
marinierte Jakobsmuscheln mit Buchweizen- Brunnenkresse Salat und Holundergel	14,50 €
2015 Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheimer Riesling, trocken, Pfalz	3,40 € / 0,11

## **Suppen**

Spargelcremesuppe mit Einlage	5,90 €
Brennnessel- Zitronengrasessenz mit Flusskrebs	6,20 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen servieren wir Ihnen unser  
hausgebackenes Brot und diverse Buttersorten!

## Zwischengerichte

hausgemachte Tortelloni mit Tête de Moine Füllung im Pilzsud 2014 Weingut Bernhard Huber, Malterdinger Spätburgunder, trocken, Baden	10,90 € 4,80 € / 0,11
gebratener grüner Spargel mit Frühkartoffeln, Tafelspitz und Meerrettichschaum 2015 Domaine Ostertag, Pinot Blanc „Barrique“, Alsace	12,50 € 4,90 € / 0,11

## Hauptgänge

Spargel Burger im hausgebackenem Tomaten- Bun, mit Rindfleisch, eingelegten Zwiebeln, Tomaten- Sambucachutney, Bärlauchmayonnaise und Wildkräutersalat 2015 Domaine de Montcy, Cheverny „Clos de Cendres“, Loire	18,50 € 4,60 € / 0,11
Karree vom Sendener Bio- Landschwein, Kaffeelack und Bärlauchstrudel 2014 Weingut Oliver Zeter, Pinot Noir Reserve, trocken, Pfalz	22,50 € 4,90 € / 0,11
Taubenbrust und Keule in Wacholder- Sherrysauce, wilder Broccoli und Erdnuss- Selleriecreme 2011 Weingut Reichsrat von Kesselstatt, Josephshöfer, Riesling, Spätlese, Mosel ( <b>aus der Magnumflasche</b> )	23,90 € 6,90 € / 0,11
500gr. hofeigener Stangenspargel mit gebackenen Sardinen, neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise und zerlassener Butter 2013 Weingut Salomon Undhof, Kögl Riesling, Erste Lage, trocken, Kremstal	24,50 € 5,70 € / 0,11
500gr. hofeigener Stangenspargel mit gebratenem Dry Aged Rumpsteak, neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise und zerlassener Butter 2011 Weingut Wegeler, Geheimrat „J“, Riesling, Spätlese, trocken	28,50 € 5,50 € / 0,11
gebratene Filets vom Bachsaibling mit geschmorten Radieschen, Sanddorn- Weizengrasgel, Frühlingsslauchsud und Petersilienpüree 2013 Weingut Josten & Klein, Riesling „R“, QbA, trocken, Mittelrhein	26,90 € 4,40 € / 0,11

## Dessert

Rhabarbersüppchen mit Mohnschnitte und Sauerrahmeis	6,50 €
Eis vom grünen Spargel mit gepfefferten Erdbeeren und Honigbrot	6,90 €
Kleine Dessertvariation	7,20 €
Dessertvariation	9,50 €

Zu unserer Dessertauswahl möchten wir Ihnen folgende Weine anbieten:

2011 Louis Roederer Rosé, brut  
13,00 € / 0,11

2006 Casteller Kugelspiel, Rieslaner, Beerenauslese  
11,50 € / 0,11