

Spargelkarte

Italienische Spargelsuppe

Minze / Kirschtomaten / Parmesan

€ 16

Spargel aus Walbeck

mit Nussbutter oder Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln

€ 30

Zur Auswahl:

... mit Ruhrtaler Kochschinken

oder mild geräucherter westfälischer Schinken

€ 42

... mit schottischem Räucherlachs und Sauce Gribiche

€ 46

... mit Filet vom Kalb

€ 60

Dazu empfehlen wir:

2025 Silvaner

Weingut Rainer Sauer, Franken

0,15l 8

0,75l 40

Menu Selection E.B.

Languste

Auster / Guave / Fingerlime / Eiskraut

Bollinger PNTX 20 Brut 22

2018 Bollinger „La Grande Année“ Brut 40

32

Weißer Heilbutt

Gedämpft / schwarze Olive / Senfkohl

2022 Crozes Hermitage Blanc „La Mule“ Blanc Domaine Jaboulet Aîné, Rhône 14

2021 Hermitage Blanc „Le Chevalier de Sterimberg“ Domaine de la Chapelle, Rhône 30

24

Walbecker Spargel

Beurre blanc mit Cassis / Brennessel / Holunderblüte / Sauerteig Crumble

2024 Silvaner „Eschendorfer Lump“ 1G Weingut Rainer Sauer, Franken 15

2018 Silvaner „Eschendorfer Am Lumpen 1655“ GG Weingut Rainer Sauer, Franken 25

18

Kaninchen

Sherry / Artischocke / Bimi / Nüsse und Backpflaume

2024 Barbera d'Alba Codero di Montezemolo, Piemont 15

2020 Barbera d'Alba „Funtani“ Codero di Montezemolo, Piemont 21

22

Rücken vom Salzwiesenlamm

Ragout von Kichererbsen / Rote Paprika / Bärlauch / Baba Ghanoush

2017 Syrah „Las Pizzaras“ Viña Errazuriz, Chile 20

2021 Syrah „Per Sempre“ Tua Rita, Toskana 40

42

Erdbeeren

Ebly in Heumilch / Buttermilcheis

2022 Tokaji 3 Puttonyos Oremus tempos Vega Sicilia, Ungarn 12 0,05l

2023 Riesling „Rauenthaler Nonnenberg“ Auslese Goldkapsel Weingut G.Breuer, Rheingau 26 0,05l

17

oder

Käsevariation

Mître Bernard Antony

2015 Marquis de Terme, Margaux 15

1998 Château Lascombes, Margaux 30

26

6 - Gang Menü mit Dessert 155 // mit Käse 164

5 - Gang Menü ohne *Kaninchen* mit Dessert 133 // mit Käse 142

Weinbegleitung 6 – Gang Menü 95

Weinbegleitung 5 – Gang Menü 80_(ohne Kaninchen)

Weinbegleitung je 0,1l

Weinbegleitung „Premium“ 6 – Gang Menü 179

Weinbegleitung „Premium“ 5 – Gang Menü 159 _(ohne Kaninchen)

Weinbegleitung je 0,1l

Annahmeschluss für unser 6-Gang Menü ist um 13:00/20:00 Uhr

Annahmeschluss für unser 5-Gang Menü ist um 13:30/20:30 Uhr

Menu Vegan E.B.

Gebackenes Curry-Reisbällchen

Ananas / süß-saurer Rettich / Blumenkohl / Ingwer

2024 Riesling „Monzinger Niederberg“ 1G Weingut Emrich-Schönleber, Nahe 15

2022 Riesling „Monte Nostrum“ Weingut Robert Weil, Rheingau 22

18

Ravioli

Rhabarber / Spargel / Erbsencrème

2024 Silvaner „Eschendorfer Lump“ 1G Weingut Rainer Sauer, Franken 15

2018 Silvaner „Eschendorfer Am Lumpen 1655“ GG Weingut Rainer Sauer, Franken 25

22

Artischockensuppe

Zitronen Wan Tan

2022 Crozes Hermitage Blanc „La Mule“ Blanc Domaine Jaboulet Aîné, Rhône 14

2021 Hermitage Blanc „Le Chevalier de Sterimberg“ Domaine de la Chapelle, Rhône 30

16

Mais

Rosmarinpolenta / scharfe Zwiebeln / Austernpilze / Limette / Vogelmiere

2023 Grüner Veltliner „Ried Rosengartl“ Weinhof Waldschütz, Wagram 17

2024 Grüner Veltliner Smaragd Ried „Honivogl“ Weingut F. Hirtzberger, Wachau 29

30

Churro mit Kakao

Joghurteis / Amarena Kirsche / Minze / Zitronenmelisse

2010 Riesling „Siefersheimer Heerkretz“ Spätlese, Weingut Wagner-Stempel, Rheinhessen 12

2007 Muscat „Altenbourg Le Tri“ Domaine A.Mann, Elsass 29

17

5 – Gang Menü 103

4 – Gang Menü ohne Artischockensuppe 87

Weinbegleitung 5 – Gang Menü 73

Weinbegleitung 4 – Gang Menü 58

Weinbegleitung je 0,1l

Weinbegleitung „**Premium**“ 5 – Gang Menü 135

Weinbegleitung „**Premium**“ 4 – Gang Menü 105

Weinbegleitung je 0,1l

Annahmeschluss für unser 4-Gang Menü ist um 13:30/20:30 Uhr

Annahmeschluss für unser -5-Gang Menü ist um 13:30/20:00 Uhr

Vorspeisen

Schottischer Rauchlachs

Pinsabrot / dreierlei Gurke / Wasabi-Senfcrème / Papaya / Rauke 22

Zwischengang

Pierburg Fischsuppe

Jakobsmuschel / Garnele / Edelfischfilet / Kardamom / grüne Paprika 26

Fisch

Loup de Mer

Sardellenbutter / Ragout von Linsen / Erbsen / grüner Spargel / Saubohnen 42

Fleisch

Knusprige Spanferkelhaxe

Jus / Backpflaumenkompott / mariniertes Spitzkohl / Erdnuss / Gyoza 38

Dessert

Pavlova

Zitronencreme / Himbeere / Estragoneis 16

Aprikosensorbet

Kräuteraprikose / Rieslingsekt Weingut Georg Breuer, Rheingau 12

Käsevariation

von Maître Affineur Bernard Antony aus Vieux Ferrette 26