

BLAUER ESEL

fein aufgetischt

Unsere Empfehlung

MENÜ MIT FISCH & FLEISCH

Frühjahrs-Quiche

Mangold | Lauch
Ziegenkäse | Birnenchip
2023 | Weißburgunder
Weingut Nägelsförst
Baden | Deutschland

Ramen

Shiitake | Kaiserschoten
Nudeln | Geflügel-Curry-Praline

Hausgemachte Ravioli

Frischkäse | Buchenpilze
Steinpilzschaum
2022 | Sauvignon Blanc | Cantina Bozen
Südtirol | Italien

Poliertes Kalbsfilet

Kartoffel-Timbale | bunte Karotten
Sellerie-Creme | Morchel-Sauce
2020 | Côtes du Rhône | Familie Guigal
Côtes du Rhône | Frankreich

Kokosmousse

Weißer Schokolade | Basilikumsorbet
2015 | Gewürztraminer Auslese
Weingut Vollmer
Pfalz | Deutschland

4 Gänge | 74 €
(Quiche oder Ramen)
Weinbegleitung | 18 €

5 Gänge | 89 €
Weinbegleitung | 25 €

VEGANES MENÜ

Knusprige Gelbe Bete

Bärlauch-Schmand
Buchweizen | Bärlauchpesto
2022 | Silvaner | Weingut Wirsching
Franken | Deutschland

Cremige Kerbel-Suppe

Edamame | Orange

Zitrus-Sorbet

Mit Crémant aufgegossen

Rotes Gemüse-Curry

Süßkartoffelcreme | Dosa |
Mangochutney | Reisbällchen
2018 | Riesling | Secret Sommelier Society
Rheingau | Deutschland

Schokoladen-Tarte

Mandeln | Heidelbeersorbet
2015 | Gewürztraminer Auslese
Weingut Vollmer
Pfalz | Deutschland

4 Gänge | 69 €

Weinbegleitung | 18 €

Eine alkoholfreie Getränkebegleitung haben wir vorbereitet.


BLAUER ESEL

fein aufgetischt

VORSPEISEN

- Frisches Brot** vom Bäcker Lehmann 5 €
Hausgemachte Kräuterbutter
- Cremige Kerbel-Suppe** 13 € 
Edamame | Orange
- Knusprige Gelbe Bete** 15 € 
Bärlauch-Schmand
Buchweizen | Bärlauchpesto
- Frühjahrs-Quiche** 16 €
Mangold | Lauch | Ziegenkäse
Birnenchip
- Ramen** 16 €
Shiitake | Kaiserschoten
Nudeln | Geflügel-Curry-Praline

HAUPTGERICHTE

- Poliertes Kalbsfilet** 34 €
Kartoffel-Timbale | bunte Karotten
Sellerie-Creme | Morchel-Sauce
- Rotes Gemüse-Curry** 26 € 
Süßkartoffelcreme | Dosa
Mangochutney | Reisbällchen

Specials

- Frische Miesmuscheln** 18 €
Weißweinsauce | Pommes Frites
Trüffelmayonnaise
- Rumpsteak** 30 €
Kartoffel-Timbale | bunte Karotten
Sellerie-Creme | Morchel-Sauce
- Fisch nach Tagesangebot** 27 €
Grüner Spargel | Blumenkohlcreme
Bouillabaisse-Sauce | Kalamata-Oliven

ZWISCHENGERICHT

- Hausgemachte Ravioli** 18 €
Frischkäse | Buchenpilze
Steinpilzschaum

DESSERTS

- Kokosmousse** 14 €
Weiße Schokolade | Basilikum-Sorbet
- Schokoladen-Tarte** 15 € 
Mandeln | Heidelbeersorbet
- Kugel Sorbet** 3,5 € 
Aufgegossen mit Cremant 9 €