

Suppen :

Bärlauchcrèmesuppe mit frischem Kerbel	€	6,80
Spargelcrèmesüppchen "Schwetzinger-Art" mit Spargelstückchen		8,00
Karotten- Ingwersuppe mit Crôutons		6,80

Frische knackige Salate der Saison :

Kleiner Beilagensalat vom Wiesbadener Wochenmarkt knackige Salate der Saison bunt gemischt an einem rassigen Dressing		5,00
Hausberg-Salat knackige Salate der Saison bunt gemischt mit gebratenem Geflügelbrustfilet, frischen Champignons, Parmesanraspeln frischen Kräutern, und saftigen Tomaten		12,80
Caesar Salat knackiger Römersalat mit gebratenem französischen Maishähnchenbrustfilet, Kirschtomaten und Parmesanraspeln an einem Sardellen-Knoblauch Crème fraiche Dressing		13,80
Salatteller mit Wildwasserlachs knackige Salate der Saison bunt gemischt mit gebratenen Lachsfiletstreifen, frischen Champignons, Kräutern und Tomaten		15,80
Bretonischer Brotsalat bunte Salate der Saison, Kirschtomaten an ausgesuchten Aromaten der Provence und in Olivenöl gebratenen Garnelen		16,50

Vorspeisen :

Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind in Trüffel Olivenöl-Marinade mit Parmesanraspeln		12,80
Mango Carpaccio mit paniertem Ziegenkäse auf Avocado Mousse		13,50
Scandinavian forrett scandinavischer Vorspeisenteller Mini Shrimps begleitet von Räucher- und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich und Senfsauce auf Rösti		15,80
Toskanischer Vorspeisenteller Vitello Tonnato, Rindercarpaccio, Antipasti Insalata Caprese und Rucola mit Parmaschinken		17,80

Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer und Couvert eingeschlossen

Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.

Nudelgerichte -Pasta- :

Linguine Giardino

mit Kirschtomaten, Zucchini, schwarzen Oliven und Knoblauch
in Oliven Öl mit Parmesankäse

€ 12,80

Handgemachte Ravioloni

große Ravioli gefüllt mit Bärlauch und Ziegenkäse
geschwenkt in Salbei-Butter mit Parmesankäse

13,50

Linguine" al Salmone "

mit Würfeln vom frischen Wildwasserlachs
an einer würzigen leicht tomatisierten Sahnesauce

14,80

Fischspezialitäten :

Filet vom Rotbarsch

pochiert an einer feinen Bärlauch-Sahnesauce
dazu Blattspinat und gemischter Reis

18,80

Filet vom Flußzander " Rheingauer-Art "

vom Grill an einer leichten Rheingauer Rieslingsahnesauce
dazu Blattspinat und gemischter Reis

19,80

Loin vom Norweger Skrei

Rücken vom Kabeljau frisch aus dem Wurzelgemüsesud an einer zarten
Schalotte-Buttersahnesauce, Blattspinat und gemischter Reis

20,80

Lachs-Filet vom Grill

an einer zarten Meerrettich Sahnesauce dazu Blattspinat
und gemischter Reis

21,50

Filet von der Maischolle " Finkenwerder-Art"

mit geräucherten Bauchfleischwürfelchen und Kräutern, neue Kartoffeln
Gurkensalat in Dillsahne

21,80

La petite Bouillabaisse " Marseillaise "
serviert wie in Ihrem Urlaub an der Côte d' Azur
mit frischen Edelfischen und Meeresfrüchten,
Rouille geriebenem Käse und Crôutons
kleine Portion € 17,80 Portion € 24,80

Aber nur für unsere kleinen Gäste :

Linguine

mit fruchtiger Tomatensauce

5,50

Kleines Wiener Kinderschnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites

7,80

Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer und Couvert eingeschlossen

Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.

Aus Topf und Pfanne :

Filet von der Geflügelbrust " au Calvados "

an einer zarten Rahmsauce mit Crème fraîche und Calvados verfeinert
garniert mit Calvadosäpfelchen dazu Kartoffelgratin,
Saisongemüse

€ 14,50

Saftig gekochter Wiener Tafelspitz

in einer leichten Meerrettichsahnesauce
serviert mit Bouillon Kartoffeln und Blattspinat

16,80

Zürcher Sahnegeschnetzeltes

vom Kalb in Weißwein- Champignonrahmsauce mit frischen Champignons
dazu Berner-Butter-Rösti und Saisongemüse

19,80

Wiener Schnitzel vom Kalb

in schäumender Butter gebraten, Pommes Frites
und Gurkensalat in Dillsahnesauce

21,80

Suprême de Pintade à la truffe noir

Perlhuhnbrüstchen goldgelb gebraten an einer leichten
Trüffelsahnesauce grüner Spargel, Kartoffelgratin

21,80

Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind " Maître d´hotel "

zart rosa gebraten, mit provencalischer Kräuter-Butter pommes frites
Beilagensalat

22,80

Lammcarrée vom Sisteron Lamm

mit Rosmarin und Aromaten der Provence zart rosa gebraten
serviert mit Kartoffelgratin und gegrillten Kirschtomaten

28,80

Côte de boeuf vom Grill (für 2 Personen) -Spezialität-

Zwischenrippenstück (Hohe Rippe) vom Simmentaler-Rind (ca. 950gr. mit Knochen)
dazu Steakhouse pommes frites und sauce Béarnaise,
Beilagesalat

Vorbereitungszeit ca. 25 Minuten. am Tisch tranchiert pro Person

28,80

Vegetarisch :

Kräuter-Crêpe

mit Ziegenkäse und Ratatouille

11,80

Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer und Couvert eingeschlossen

Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.

Unsere Desserts:

Cappuccinoparfait mit Erdbeeren	€	6,80
Saftiger Rhabarber-Clafoutis warm serviert mit Vanille Eiscrème		8,80
Mousse au Chocolat mit Schlagsahne und Vanille Eiscrème		8,80
Erdbeer-Mascarpone Träumchen Mascarpone-Frischkäsecrème mit frischen Erdbeeren		8,50
Crème Brûlée Bourbon Vanillecrème mit offenem Feuer caramellisiert		8,80

Die Beere, welche die heimische Obstsaison eröffnet

Ernte frische Erdbeeren mit Zucker und Zitrone		7,50
Ernte frische Erdbeeren mit luftiger geschlagener Sahne		8,50
Ernte frische Erdbeeren an zarter Gourmet Vanilleeiscrème		9,50
Erdbeeren "Melba" auf zarter Gourmet Vanilleeiscrème und Pistazieneiscrème, geschlagene Sahne und fruchtige Melba-Sauce		10,50



Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer und Couvert eingeschlossen

Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Eine ausführliche Dokumentation der Allergene & Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar.