

## Degustations-*F*rühlingsmenü

### QuittenSecco 0,1l.

**Handkäse<sup>g</sup> mit Tomaten-Vinaigrette,**  
gegrillter Salsiccia<sup>2,3</sup> und Brotchips<sup>a</sup>  
*German regional sour milk cheese in an tomato-onion  
vinaigrette with grilled sausage and breadchips*

\*\*\*

**Frankfurter Kräutercremesuppe<sup>g</sup>**  
mit gebeiztem Saibling,  
gepufftem Quinoa & Meerrettichdip<sup>g</sup>  
- glutenfrei -  
*Regional herb soup with stained brook trout,  
quinoa and horseradish dip*

### BBQ-Schoppen 0,15l.

\*\*\*

**Rosa gebratener Tafelspitz vom Kalb**  
mit Morchelsoße<sup>i,j,k</sup> auf Bouillonkartoffeln  
serviert mit Blumenkohl nach polnischer Art<sup>a,c</sup>  
*Roasted veal served with morel sauce, potato gratin,  
cauliflower with breadcrumbs and butter*

### Rosé Apfelwein 0,15 l.

\*\*\*

**Schokoladentörtchen<sup>a,c,g</sup>**  
mit weißem Schokoladenkern, Himbeer-Portweineis<sup>c,g</sup>  
und Rhabarber  
*Chocolate cake with white chocolate filling,  
raspberry port wine ice-cream and rhubarb*

**Eis-Apfel**  
von der Goldparmäne  
12,5 Vol% je 5 cl.

Menüpreis ohne Getränke 39,90

Apfelweinbegleitung 14,90