

## APERITIF

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Weiherer Summer Ale (0,5 l)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>4,80</b> |
| Sommer Sonne, laue Nächte. Das Weiherer Summer Ale ist ein Bier für diese Tage.<br>In leuchtenden Bernsteinfarben mit starker Trübung und mit schneeweißem Schaum zeigt sich das im Glas. Gebraut mit 7 Hopfensorten sowie klassischem, Karamell und Pale Ale Malz<br>Alkohol 5,2 %<br>Stammwürze 12,5 % |             |
| <b>Rhabarber Holunder Spritz</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>7,50</b> |
| auf Eis   Minze   Prosecco                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |

## VORSPEISE

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Spargelsalat</b>                                          | <b>16</b> |
| Roastbeef   Erbse   Karotte   Senf - Dressing                |           |
| <b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>                             | <b>17</b> |
| Rucola   Parmesan   getrocknete Tomaten   Olivenöl           |           |
| <b>Räucherlachs Mousse</b>                                   | <b>16</b> |
| Senf   Schmandt Gurke   Garnelen   Gartenkräuter             |           |
| <b>Gebeizter Wildlachs</b>                                   | <b>15</b> |
| Paprika   Rote Zwiebel   Zucchini   Gurke   Mango - Dressing |           |

## HAUPTGANG

Rumpsteak vom US Prime Beef Black Angus 34  
Sommerliche Blattsalate | Steakhaus Fritten

Seesaibling Filet 28  
Kartoffel Ragout | Garnele | Pulpo | Krustentier Schaum

### Wir empfehlen

Irisches Dry Age Rinderfilet 43  
Deutscher Spargel | Petersilienkartoffeln | hausgemachte Soße Hollandaise

2023 Weingut Johanneshof Johannesberg Rheingau VDP 7  
Terra Nostra Riesling trocken 0,2 mineralisch | fruchtig

Schnitzel Wiener Art 21  
Preiselbeeren | bunte Salate | knusprige Pommes frites

Dry Age Kotelette vom Schwein 26  
Deutscher Spargel | Blumenkohl gebacken

DUROC Schweinefilet im Speckmantel 27  
Spargel | Kohlrabi | Champignons Ragout | Kartoffel-Krusteln

Grillspieß Steakhüfte | DUROC Schwein | Rinderfilet 34  
Mediterranem Salat | Tomate | Gurke | Hirtenkäse | Paprika | Aubergine  
BBQ Dip | Aioli | Knoblauchbutter

## DESSERT

Crème Brûlée Tonka Bohne | Orange 12  
Erdbeere Salat | hausgemachtes Erdbeere Eis