



Wir möchten Sie herzlich in unserem Restaurant begrüßen und freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Unsere regionalen und mediterranen Speisen werden mit besten Zutaten liebevoll für Sie zubereitet. Ob Klassiker oder Neuinterpretation, unser Küchenteam kreiert regelmäßig neue Gerichte unter Beachtung saisonaler Produkte.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Unser Menüempfehlung zur Spargelsaison

Spargelcremesuppe
mit reichlich Einlage

*

Portion weißer Stangenspargel mit gegrillten Schweinefiletmedaillons
mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln

*

Dessertvariation Vinum

3-Gänge Menü

45,00 €

Vorspeisen - starter

Tapasauswahl „Vinum“ | 14,50 €

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Datteln im Speckmantel, gebratene Riesengarnele, Kalamata Oliven, Manchego Käse, gebackene Tintenfischringe, Ciabatta & Aioli

Grilled and pickled vegetables, bacon-wrapped dates, fried king prawns, Kalamata olives, Manchego cheese, baked squid rings, ciabatta & aioli

Platte ab 2 Personen - 12,50 € pro Person

Ciabatta | Vegetarisch | 7,90 €

mit Kalamata Oliven und Aioli

ciabatta with Kalamata olives and aioli

Gegrillter & kalt marinierter Spargel | 15,00 €

mit gegrillten Riesengarnelen, Wildkräutersalat und Bärlauchcreme

Grilled & cold-marinated asparagus with grilled king prawns, wild herb salad, and wild garlic cream

Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Kräuteröl | 16,00 €

mit Aioli und Ciabatta

Grilled shrimps in garlic herb oil with aioli and ciabatta

Salate - salads

Bunter Salatteller | Vegan | klein 6,50 € | groß 12,00 €

Auswahl knackiger Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette

mit reichlich Rohkost

Selection of salads in balsamic vinaigrette with plenty of raw vegetables

Frühlingssalat | 17,50 €

Bunte Blattsalate mit Spargel, Ei, Streifen vom Wacholderschinken in Cocktail-Dressing

Colorful leaf salads with asparagus, egg, strips of juniper ham in cocktail dressing

Veganes Menü - vegan menu

Bärlauch-Kartoffelcremesuppe | **Vegan** | 6,50 €

mit Croutons

Wild garlic and potato cream soup

Cremiges Spargelrisotto | **Vegan** | 19,00 €

mit grünen und weißen Spargelspitzen, bunten Ofentomaten

Creamy Asparagus Risotto with grilled green and white asparagus and colorful oven-baked tomatoes

Erdbeer-Rhabarber Kaltschale | **Vegan** | 7,50 €

mit Erdbeersorbet

Strawberry-Rhubarb Cold Soup with strawberry sorbet

3-Gänge Menü 32,00 € pro Person

Alle Gänge sind auch einzeln bestellbar.

All dishes can also be ordered individually. Please find the price per dish on the menu.

Suppen - soups

Spargelcremesuppe | **Vegetarisch** | 7,00 €

mit reichlich Einlage

Asparagus Cream Soup with generous garnish

Bärlauch-Kartoffelcremesuppe | 8,50 €

mit Streifen vom Rauchlachs

Wild garlic and potato cream soup with strips of smoked salmon

Nudelgerichte - noodles

Geschwenkte Kartoffelgnocchi | Vegetarisch | 14,50 €

in Tomatenrahm mit Blattspinat, getrockneten Tomaten, Knoblauch und geriebenen Grana Padano

Sautéed Potato Gnocchi in tomato cream with spinach leaves, sun-dried tomatoes, garlic, and grated Grana Padano

Pappardelle mit Riesengarnelen | 19,90 €

in Bärlauchrahm mit Spargelspitzen

Pappardelle with king prawns in wild garlic cream with asparagus tips

15,00 € ohne Riesengarnelen | Vegetarisch

Fischgerichte - fish

Gegrilltes Doradenfilet | 26,50 €

auf cremigen Spargelrisotto mit bunten Ofentomaten

Grilled sea bream fillet on creamy asparagus risotto with colorful oven-baked tomatoes

Gebratenes Schollenfilet | 26,00 €

mit Krustentiersauce, Blattspinat und kleinen gebräunten Bärlauchkartoffeln

Fried plaice fillet with shellfish sauce, leaf spinach, and small browned wild garlic potatoes

Geflügelgericht - chicken

Gebratene Maishähnchenbrust | 22,90 €

auf Thymianjus mit mediterranem Gemüse und Schmorkartoffeln

Roasted corn-fed chicken breast on thyme jus with Mediterranean vegetables and braised potatoes

Spargel - Asparagus

Portion weißer Stangenspargel | 20,50 €

mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln

Portion of white asparagus with homemade hollandaise sauce or melted butter and parsley potatoes

Wahlweise mit:

- Gegrillte Schweinefiletmedaillons | + 10,00 € | *Grilled pork fillet medallions*
- Schnitzel Wiener Art | + 11,00 € | *Wiener Schnitzel*
- Schinkenspezialitäten roh- und/oder gekocht | + 6,50 € | *Ham specialties*
- Gegrilltes Doraden Filet | + 17,00 € | *Grilled sea bream fillet*
- mit gegrilltem Rumpsteak (200g) | + 26,50 € | *Grilled rump steak*
- mit gegrilltem argentinischen Rinderfilet (200g) | + 32,50 € | *Grilled filet steak*

Fleischgerichte - beef

Gegrillte Schweinefiletmedaillons | 22,90 €

auf Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

Grilled pork fillet medallions on pepper cream sauce with bean vegetables and fried potatoes

Gegrillte Filetspitzen von Rind und Schwein | 28,00 €

in Pfefferrahm mit Bratkartoffeln

Grilled beef and pork fillet tips in pepper cream with fried potatoes

Mediterranes Schmorsteak | 24,50 €

vom Jungbullen mit kräftiger Sauce, mediterranem Gemüse und Schmorkartoffeln

Mediterranean braised steak from young bull with a sauce, Mediterranean vegetables, and braised potatoes

BBQ-Honig Rippchen vom Landschwein | 25,00 €

mit Coleslaw und holländischen Fritten

BBQ honey ribs from country pork with coleslaw and Dutch fries

Steaks - steak

Filetsteak vom argentinischen Black Angus Rind

fillet steak from Argentinian Black Angus beef

200g 32,50 €

oder

300g 39,90 €

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind

rump steak Argentinian Black Angus beef

200g 26,50 €

oder

300g 29,90 €

Wählen Sie Ihre gewünschte Garstufe:



rare
48°C



medium rare
52°C



medium
56°C



medium well
59°C



well done
65°C

Steakbeilagen – side dishes

Speckbohnen | 4,90 €

mit Zwiebeln, Speck und Bohnenkraut

Bacon beans with onions, bacon and savory

Mediterranes Gemüse | 5,00 €

Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Champignons

Mediterran vegetables

Blattspinat | 4,50 €

mit Zwiebeln und Knoblauch

leaf spinach

Coleslaw | 4,00 €

Amerikanischer Krautsalat mit Rahm und Karotte

coleslaw

Pommes Frites | 4,50 €

knusprige holländische Fritten

french fries

Bratkartoffeln | 5,50 €

mit Speck und Zwiebeln

fried potatoes with bacon and onions

Schmorkartoffeln | 4,50 €

mit Olivenöl, groben Meersalz

braised potatoes

Pefferrahmsauce / Rotweinjus / Kräuterbutter | 3,00 €

Pepper cream sauce / red wine jus / herb butter

Mayonnaise / Ketchup | 1,00 €

Mayonnaise/ketchup