



SAISONAL

PRICKELNDES

Rhabarber-Spritz

Lebendig, elegant, der perfekte Auftakt:
fruchtig-frischer Aperitif mit
hausgemachtem Rhabarberkompott,
Beeren und perlendem
Riesling Sekt brut. 8,80

Lemon-Fresh

Spritzig-bittersüßer Aperitif mit Gin,
Holunderblütensirup, Thomas Henry
Bitter Lemon und frischer Minze. 8,80

ALKOHOLFREIES

Erdbeergarten

Hausgemacht und erfrischend:
saftige Erdbeeren, aromatische Minze
und eine feine, leicht bittere Note
- ein frühlingshafter Genuss. 7,20

ViSecco Sauvignon Blanc

Manufaktur Jörg Geiger
Verfeinert mit Wiesenobst, handverlesenen
Kräutern und Blüten. Zurückhaltende Süße
mit vollmundigem Aroma 6,50

GLÜCKSBINGER MENÜ

Törtchen von Garnele und Oktopus
mit offenfrischem Baguette

Lammrücken unter der Kräuterkruste
an Thymianjus
buntes Paprikagemüse
und knusprige Bratkartoffeln

Hausgemachter geeister Mohnhügelhupf
mit Schattenmorellen
und Eierlikörspiegel

58,00

DREI FRISCHE JAKOBSMUSCHELN

in der Schale
mit Sauce Hollandaise gratiniert
Babyspinat, Rosmarin-Grießschnitte
und Tomatensugo 23,00

KERSTINS WEINTIPP

unsere Sommelière empfiehlt:

2024 Chardonnay trocken
Weingut Schloss Neuweier

Fruchtige Aromen von
saftiger Orange und reifer Melone.
Am Gaumen lebendig, mineralisch
und mit zartem Schmelz im Abgang.
1/8 5,90 | Flasche 35,00



Knackiges saisonales **Blattwerk** mit
H_R-Dressing vor jedem Hauptgang

MAISPOULARDENBRÜSTCHEN

Sous-vide gegart
auf cremigem Frühlingszwiebelrisotto
mit Gartenkresse 32,00

KALBSLEBER BERLINER ART

mit Spätburgunderjus
gebackenen Apfelscheiben,
Röstzwiebeln und Sahnepüree 34,00

FRISCHES WOLFSBARSCHFILET

in Nussbutter gebraten
Radieschengemüse
und Granarolo-Nudeln
in Bärlauch geschwenkt 36,00