

Vorspeisen

Sommersalat mit grünem Spargel und Burrata	16
Prawns mit eingelegter Melone, Curry und Chilli	17
Variation vom Thunfisch mit Soja und Wasabi	17
Rindertatar mit Eigelbcrème und Kapern	17

Suppen

Hummerbisque	12
Tomatensuppe mit Crème Fraîche und Basilikum	10

Hauptgänge

Risotto mit Spargel und Pfifferlingen	24
Gebratenes Doradenfilet auf Peperonata mit Pesto und Risolée Kartoffeln	32
Gebratene Edelfische mit Spinat im Safransud und hausgemachten Nudeln	32
Kalbsnierchen in Senfsauce mit Spitzkohl und Kartoffelpüree	30
Remagener Spargel mit Sauce Hollandaise und Grenaillekartoffeln	24
Duroc Kotelett mit Pfifferlingen, Wirsing und Bratkartoffeln	32
Lammcarré mit Kräuterkruste gebraten, Ratatouille und Kartoffelgratin	33
Färsenfilet mit Bäckchenragout, Sommergemüse und Rösti	36

Desserts

Waldmeisterkaltschale mit Rhabarber, Erdbeeren und Joghurtsorbet	13
Crème Brûlée mit Himbeer-Vanille-Eis	13
Süßkirschen mit Mandel-Millefeuille und Krokanteis	13
Dessertvariation „Poststuben“	13
Rohmilchkäseteller	14