

## Bistrokarte

**Gedeckpreis** (Rahmbutter und Brot der Bäckerei Laquai) € 3,00 pro Person

Liebe Gäste, stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:  
Jeweils ein Gericht aus den Kategorien „Vorspeisen & Suppen“, „Hauptgänge“ und „Dessert“  
**3-Gang-Menü zu € 54,00**

à la carte Preise

### Vorspeisen & Suppen

<b>Wildkräutersalat</b> mit Sylter Vinaigrette und gerösteten Graubrotcroûtons mit Räucheraal	€ 16,00 € 23,00 Aufpreis im Menü € 7,00
<b>Samtsuppe vom Ingelheimer Stangenspargel</b> mit Buttercroûtons und Pata Negra	€ 16,00
<b>Carpaccio vom Black Angus Beef</b> mit Spargelsalat, gebeiztem Eigelb und Senfmayonnaise	€ 28,00 Aufpreis im Menü € 12,00 als Hauptgang € 34,00
<b>Blue Fin Tuna und Kalbstafelspitz „Vitello Tonnato“</b> mit Limette, Kapern und Rucola	€ 29,00 Aufpreis im Menü € 13,00

### Hauptgänge

<b>Risotto vom weißen und grünen Spargel</b> mit Tomate und gereiftem Parmesan	€ 30,00
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 35,00
<b>Atlantik Steinbutt</b> mit Artischocken-Chorizo-Gröstl violetten Kartoffeln und gelbem Paprikaschaum	€ 46,00 Aufpreis im Menü € 12,00
<b>Schwarzfederhuhn</b> mit Beluga-Linsen mit gereiftem Balsamico, Pommes carrées und grünem Spargel	€ 40,00 Aufpreis im Menü € 5,00
<b>Ingelheimer Stangenspargel</b> mit Kartoffeln und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	€ 32,00
mit Parmaschinken oder Kochschinken	Aufpreis € 8,00
mit Label Rouge Lachs	Aufpreis € 19,00
mit Wiener Schnitzel	Aufpreis € 16,00

### Desserts

<b>Sorbet Variation</b> (2 Kugeln)	€ 8,00
<b>Joghurt-Limettenmousse</b> mit geeistem Sud von exotischen Früchten, Kokosnuss-Sorbet und Koriander	€ 14,00
<b>Kaiserschmarrn</b> mit hausgemachtem Aprikosenröster	€ 16,00 Aufpreis im Menü € 5,00
<b>Affinierte Käseauswahl</b> mit sechs Käsesorten, Feigensenf und Brot	€ 20,00 Aufpreis im Menü € 12,00

Alle Preise inklusive 19% MwSt.