

Vorspeisen und Suppen

Pfifferlingsrührei mit frischen Kräutern Heidschnucken-Salami, „Celler grobes Eck“-Brot	13,50 EUR
Melonen-Gurkensalat mit Rucola Feta, Parmaschinken und Grissini	11,50 EUR
Pfifferlingscremesuppe, geräucherte Entenbruststreifen	9,20 EUR
Gekühlte Radieschensuppe mit Apfel-Zimt-Crôutons	8,20 EUR

Hauptgänge

Meeresfrüchte-Safran-Nudeln mit grünem Spargel Salz-Zitronen, Bottarga, Pesto und Meersalz	27,50 EUR
Schweinefilet-Medaillons mit Pfifferlingspesto Gebratener Brokkoli, Süßkartoffelpüree	26,75 EUR
Argentinisches Rumpsteak (200gr.), Salted-Caramel-Aioli Tomaten-Rucolasalat, Steakhouse-Pommes Frites	29,50 EUR
Zartes Perlhuhn-Pfifferlingsragout mit Thymian und Zitrone grüner Spargel und Spätzle	24,50 EUR
Vegan: Pilzstrudel mit Zwiebelchen und gepickelte Bete	22,50 EUR

Dessert

Weißer Schokoladen-Passionsfruchtcreme, „Schmelzendes Herz“

Cassis-Sorbet 11,20 EUR

Frische Erdbeeren mit Grand Marnier mariniert, Vanilleeis 9,80 EUR

Eisbecher mit

1 Kugel 3,00 EUR

2 Kugeln 5,00 EUR

3 Kugeln 7,00 EUR

Portion Sahne 0,70 EUR

Aus folgenden Eissorten können Sie wählen:

Vanille, Schokolade, Walnuss, Passionsfrucht, Stracciatella

Sommerliches Menü

Apéritif: Ringhotels Apfel-Gin-Tonic

Gekühlte Radieschensuppe mit Apfel-Zimt-Crôutons

Schweinefilet-Medaillons mit Pfifferlings-Pesto

Gebratener Brokkoli, Süßkartoffelpüree

Weißer Schokoladen-Passionsfruchtcreme, Cassis Sorbet

41,50 EUR



Kleine Portion / Diabetiker / Allergiker / evtl. enthaltene allergene Inhaltstoffe?

Wir stimmen die Gerichte gerne individuell auf Ihre Wünsche ab.

Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an.

Erklärung zu den Zusatzstoffen :

- 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff (i.d.R. Nitritpökelsalz bei Räucherware), 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel/n, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) chininhaltig, 12) koffeinhaltig