




APERITIVO

Mallorca-Orangen-Spritz	11
Rosémarie Vermouth-Spritz	11
Cordino-Spritz %_alkoholfrei_	9
Pfalzwasser %_alkoholfrei_	7
Robert de Niro Spritz	12
Espresso-Martini	15
Aperol Sour	14
Canard Duchene Rosé	17
Billecart Salmon Reserve Brut	18

SALATE & CO

Lauwarmer Spargel-Salat 
Estragon-Orangen-Dressing
Rucola | Junglauch
vs 19.5

‘Fit for Fun’-Salat
Kopfsalat-Herzen | Gemüse-Quinoa
Granatapfel-Dill-Vinaigrette
weißer Spargel
HG 24.5
.....& ‘Catch of the day’ HG 39.5

Meyer’s Caesar-Salad
Rinderfilet-Paillard | Oliven-Croûtons
Preiselbeer-Schmand 35.0

CLASSICS

Oma’s Rinderroulade aus dem Rohr
gebr. Spitzkohl | Traubensauce
Trüffel-Kartoffel-Stampf 29.5

Filet vom Heilbutt aus dem Rohr
Bärlauch-Risotto | Rieslingschaum
38.0

Kalbstafelspitz gesotten
Spargel-Kartoffel-Gemüse
frischer Meerrettich | Grüne Sauce
34.5

SIDES

Spargel-Gemüse	7.0
Wilder Brokkoli	7.5
Kartoffelstampf	6.5
Estragon Pommes Frites	6.0
Kopfsalat & Frenchdressing	11.0

STARTER

Tataki vom Yellow-Fin
Erbsen-Wasabi-Emulsion | Koriander
Ingwer | Limonen-Kresse 21.0

Tatar vom Angus Rind
Egerling-Juzu-Creme | Panko
Wachtel-Ei | geb. Kapern 24.0

Spargel-Kokos-Süppchen
Black Tiger-Prawn | Ras El Hanout
14.0

Doppelte Tafelspitz-Essenz
Markklößchen | Marktgemüse
Junglauch 12.5

WEIN-BAR

Blanc de Noir Rheinhessen Weingut Gutzler	9 44
Château les Crostes, Rosé	
Côte de Provence	9 44
Riesling Rheingau Weingut Künstler	9 44
Pinot Bianco, Sanct Valentin Weingut Eppan	14 69
Terre di Tufi Toscana Weingut Teruzzi	12 58

Château les Crostes Rouge Prestige
Côtes de Provence 9 | 44
Spätburg. | Westhofener Erste Lage
Rheinhessen | Weingut Gutzler 12 | 59

GRILL

Hohenloher Kalbs-Kotelette
Chimichurri | Ofen-Blumenkohl
47.5

Argentinisches Rinderfilet
Pfannen-Gemüse | Sauce Béarnaise

Small-Cut 150 g 43.0
Grand-Cut 250 g 49.5

‘Surf & Turf’
Small-Cut & Black-Tiger-Prawns
Sauce Béarnaise 49.5

Ganze Dorade Royal
Orangen-Pfeffer-Butter | wilder Brokkoli
42.5

PLAT DE JOUR

Meyer’s Vital-Saft
&
Marktfrische Tagesempfehlung 29,5
4 / 6 Austern ‘Fin de Claire’
TP


SPARGEL

Spargel vom Hofgut Merlau
Portion Stangenspargel 
Sauce Hollandaise | Butterkartoffel
25.5

gehob. Parmaschinken
& Trüffelschinken 13.0
Gegrillter Atlantik-Heilbutt 20.0
Arg. Rinder Tournedo 26.0

PASTA & RISOTTO

Tagliatelle in Trüffelrahm
Sommer-Trüffel | Egerlinge
Finger-Karotten vs 24.0
HG 32.5

Linguine all’**arrabbiata**
Chili | Junglauch | Parmesan 
...& Black Tiger Prawns 39.5

Spargel-Risotto & Octopus vom Grill
Limette | Safran-Schmand 36.5

GREEN KITCHEN

Rote Bete-Carpaccio & Birne 
Gegr. Kräuterseitlinge | Williams-Birne
Kürbis-Pesto 21.0

DESSERT

‘Café Surprise’
Kaffee-Spezialität Ihrer Wahl
& kl. Überraschung aus der Patisserie
7.0

Creme Brûlée
Rhabarber-Erdbeer-Röster
Zitronen-Sorbet 12.0

Mousse & Schokoladen-Fondant
Mango-Cranberry-Salat | Minze
16.0

Beeren-Crumble
Maikraut-Schaum | Himbeer-Sorbet
12.0

Französischer Bergkäse
Feigensenf | Trauben | Walnuss-Brot
16.0

 vegan  vegetarisch