

## Regionalmenü

### *Amuse Bouche*

*Confierte Bachforelle mit eingelegter Zitrone,  
Essigschalotten, Zwiebelcrème und Bratkartoffelgelee*

2010 Bernkasteler Lay  
Riesling trocken, Weingut Dr. Loosen, Mosel

*Rebhuhn im Steinchampignon  
mit Rotkohlsuppe*

2010  
Weißburgunder trocken, Weingut Wittmann, Rheinhessen

*Milchkalbsleber mit Knusperbutter,  
Bratapfel und Feldsalat*

2010 St. Martin  
Riesling, Weingut Korrell, Johanneshof, Nahe

*Carré vom Reelser Lamm mit Vanille-Sherryjus,  
Stiftgemüse und gebratenem Kartoffelbrot*

2007 „JS“  
Spätburgunder trocken, Weingut Jean Stodden, Ahr

*Quarksoufflé mit geschmorter Quitte  
und Glühweineis*

2009 Cuvée  
Beerenauslese, Weingut Korrell, Johanneshof, Nahe

4 Gang-Menü 65

5 Gang-Menü 75

Weinreise klein (0,1 l Glas) 30

Weinreise groß (0,1 l Glas) 40

# Degustationsmenü

## *Amuse Bouche*

---

### ***Gänseleber mit Räucheraal, Rote Bete und Petersilien-Orangen-Emulsion***

2009 Vitus  
Grauburgunder Barrique trocken, Dr. Heger, Baden

---

### ***Weißer Alba Trüffel mit Spaghettini***

2008 „S“  
Chardonnay trocken, Weingut Dautel, Württemberg

---

### ***Steinbuttfilet mit Muschelragout und Safran***

2010  
Weißburgunder trocken, Weingut Meyer-Näkel, Ahr

---

### ***Hirschrücken mit weißem Pfefferschaum, Rotkohl, Rosenkohl und Quarkknödel***

2008 Zaos Roble  
Tempranillo, Bodegas Paradells, Ribera del Guadiana

---

### ***Crottin de Chavignol mit Trauben-Senfsorbet***

2008  
Saint Laurent trocken, im Holzfaß gereift, Weingut Krieger Pfalz

---

### ***„Borke“ von Gianduja-Crème und Flugmango, Baumkuchen, Basilikum-Arganöl***

Banyuls Rimage Rouge  
Cornet et Cie, Langedoc

5 Gang-Menü 85  
6 Gang-Menü 95

Weinreise klein (0,1 l Glas) 35  
Weinreise groß (0,1 l Glas) 40

# Menü Jardin

## *Amuse bouche*

*Mille feuille von Waldpilzen mit Steckrüben,  
Kräutersalat und Distelöl*

2009

*Grüner Veltliner, Weingut Hillinger, Burgenland*

## *Suppen-Intermezzo*

2010 Diel de Diel

*Cuvée aus Grau-, Weißburgunder & Riesling trocken, Weingut Diel, Nahe*

*Rotkohl-Grieß-Cannelloni mit Esskastanien,  
Orangenjus und Süßholz*

2010

*Silvaner trocken, Weingut Juliusspital, Franken*

*Fourme d'Ambert  
mit Fenchelleis*

2007

*Renesio Arneis, Malvoira, Piemont*

*Nougat-Ganache mit Maldon Sea Flakes,  
Estragon-Bananen  
und Süßlupinienbiskuit*

*Champagne Roederer*

4 Gang-Menü 55

5 Gang-Menü 65

Weinreise klein (0,1 l Glas) 30

Weinreise groß (0,1 l Glas) 40

## *à la carte*

*Presa vom Iberico mit Kompott vom Sepia,  
Cumin, Maispraline und Wildkräutersalat* 19

*Königslachs mit Kräutern gebeizt,  
Spitzkohlsalat mit Meerrettich und Keta-Kaviar* 19

---

*Zanderfilet mit Zitronengras-Birnen-Fumet,  
Rahmkraut und Blutwurst-Graupen* 29

*Steinbuttschnitte mit Bouchot-Muscheln,  
Safran und Rote Bete-Bandnudeln* 34

*Jagdfasan in zwei Gängen serviert  
mit Verjus, Trauben, Speck und Kartoffelpüree* 32

*Pochiertes Kräuter-Kalbsfilet mit Jus,  
getrüffeltes Schwarzwurzeln und Pilz-Lasagne* 34

---

*Caspar's Dessert „en miniature“* 18

*Rohmilchkäse vom -Affineur Waltmann -* 13

*als kleine Portion* 10

*Liebe Gäste,  
wir freuen uns sehr, Sie heute bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.*

*Genießen Sie ausschließlich frische  
regionale und internationale Spitzenprodukte in unseren fein abgestimmten Menüs.*

*Gerne haben Sie auch jederzeit die Möglichkeit,  
Komponenten und Gerichte der einzelnen Menüs à la carte auszuwählen.*

*Ihr Silvio Eberlein & Team  
vom  
„Caspar's Restaurant“*