

CASINO



RESTAURANT
AM STADEN



Maikarte

Vorspeisen

Feldsalat & Löwenzahn

mit Apfel, Paprika & gerösteten Nüssen, Ei, Brotchips
in Minze-Vinaigrette € 9

Roastbeef, kalt „à la chef“

mit Kichererbsen-Melange und orientalischen Gewürzen € 15

Thunfisch mit Pesto

und Spargel-Komposition € 12

Gebratene Riesengarnelen

mit Fenchel-Ananas-Carpaccio
und Koriander-Rhabarber Dressing € 17

Suppen

Lauchcrèmesuppe mit Ziegenkäse-Crostini € 6

„Cappuccino“ von Spargel & Bärlauch mit Schinken-Nocke € 8

Hauptgerichte

Offener Ravioli mit in Parmesan panierten Spargel
Spinat, Sc. Choron € 17

Maischollenfilets

auf Trilogie von Frühlingsgemüse
Pürée, Estragonschaumsauce € 23

Kalbsleberscheiben „venezianische Art“

Polenta, getrüffelter Pecorino € 19

Schweinefiletmedaillons

Röstzwiebeln, Champignons, Reis, Thyminanjus € 22

Rinderfilet „Rossini“ vom Angus-Rind

Auf gegrillter Kartoffel, Zuckerschoten, Trüffeljus € 28

Dessert

Französische Rohmilchkäse

mit Trauben und Senffrüchten € 9

Sorbet-Variation aufgegossen mit Prosecco € 7

Knusprige „Vanille-Frühlingsrolle“ mit Rhabarber € 7

Komposition von Süßem

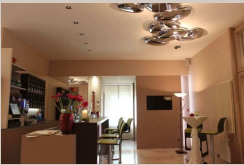
aus der Casino Pâtisserie € 9

NEU: Tagesgericht täglich wechselnd zu € 12 - € 15

CASINO



RESTAURANT
AM STADEN



Mai - Menü

Amuse bouche:

Gänsestopfleber

mit Amaretto-Nektarinen
Portweinjus, Brioche

*

Getrüffelte Spargelmousse

mit Wacholder geräuchertem Schinken

ODER

Offener Ravioli mit Hummerkrabben

Tomaten-Kokos-Sauce

*

Fischsuppe

„Marseiller Art“

*

Rinderfilet

Pfälzer Spargel und Schnittlauchcrêpes
Sauce Béarnaise

ODER

Maischollenfilets ODER Steinbuttfilet

mediterranes Gemüse, Pasta
Beurre blanc

ODER

Duo vom Lamm

unter der Schalottenkruste
grüne Bohnen und Kartoffelgratin
Thymianjus

*

Rohmilchkäse von Affineur Philippe Olivier

mit Senffrüchten und Trauben

ODER

Trilogie von Sorbets

mit exotischen Früchten

ODER

Komposition von Süßem

aus der Casino Pâtisserie

€ 48 Menü komplett

€ 41 ohne Suppe