

Degustationsmenü



Flammbierte Wassermelone
Fetakäse / Pistazien / Frisée-Salat / Limetten-Dressing

Gazpacho Andaluz
Gebackenes Wan Tan / Sauerrahm

Hausgemachtes Sorbet
Rosé Schaumwein mit Flaschengärung

Rinderfilet-Steak unter der Zwiebel-Senfkruste
Speck-Bohnen-Bündchen / Portweinschalotten / Kräuter-Macaire / Rotwein-Buttersoße

„Pina Colada“
Kokos-Panna cotta / Mango-Ananas-Ragout
Kokosraspel / Mandelhippe

5-Gang Menü € 83,00

4-Gang Menü (ohne Suppe) € 74,00

Gerne bieten wir Ihnen auch eine passende Weinbegleitung zum Menü an € 32,00

...unsere besondere Empfehlung:

2022 „Breitenholzer Hinterhalde“ Johanniter – fruchtig 0,1l € 5,50
Württemberg, Weingut Harald Wolf 0,25l € 9,80

2022 Rosé Cuvée Finesse BIO – trocken 0,1l € 5,50
Provence, Domaine des Planes 0,25l € 9,50

2022 „Breitenholzer Hinterhalde“ Pinotin – trocken 0,1l € 5,50
Württemberg, Weingut Harald Wolf 0,25l € 9,80

Vorspeisen



Kl. Portion

Vorspeisensalat Croûtons / geröstete Nüsse	€ 7,80	€ 6,20
Flammierte Wassermelone Fetakäse / Pistazien / Frisée-Salat / Limetten-Dressing	€ 18,00	
Burrata Geeiste Tomate / Rucola / Pesto Pinienkerne / Balsamico-Glace	€ 19,00	
Salat von frischen Meeresfrüchten Limette / Minze / Tomate Kalamata-Oliven / Knoblauch-Baguette	€ 22,00	
Rosa gebratenes Roastbeef Sauce Tatar / Blattsalat / Röstkartoffeln / Wachtelei	€ 19,50	

Suppen

Rinderkraftbrühe Kräuterflädle / Wurzelgemüse / Schnittlauch	€ 9,00
Gazpacho Andaluz Gebackenes Wan Tan / Sauerrahm	€ 9,50



Vegetarisch & Vegan

		Kl. Portion
Blumenkohl-Carbonara (vegetarisch) Ei / Petersilie / Panko	€ 24,00	€ 20,50
Curry-Linsen-Bowl (vegan) Kartoffel / Avocado / Fladenbrot / Cashew-Dip	€ 28,00	€ 24,00

Fisch

		kl. Portion
Forelle „Müllerin“ Zitronenbutter / Petersilienkartoffeln	€ 27,00	
Loup de mer Zucchini-Lasagne / Tomaten-Oliven-Chutney Weißweinschaum / Auberginen-Crème	€ 34,00	€ 30,00



Fleisch

... und unsere Klassiker

Kl. Portion

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust Honig / Asia-Gemüse Basmati-Reis / Frühlingsrolle	€ 36,00	
Rinderfilet-Steak unter der Zwiebel-Senfkruste Speck-Bohnen-Bündchen / Portweinschalotten Kräuter-Macaire / Rotwein-Buttersoße	€ 42,00	€ 38,00
Rehrücken vom heimischen Reh Haselnuss-Trockenpflaumen-Kruste / Sellerie-Crème Karoffel-Morchelschnitte / Fingermöhrrchen glacierte Zwetschgen	€ 43,00	€ 37,00
Hausgereifter Zwiebelrostbraten Spätzle oder Bratkartoffeln / Gemüsebouquet	€ 31,50	€ 28,00
Kalbsrahmschnitzel Spätzle / Gemüsebouquet	€ 28,50	€ 25,50
Wiener Schnitzel Pommes frites	€ 28,00	€ 24,00

Dessert-Kreationen



„Pina Colada“

Kokos-Panna cotta / Mango-Ananas-Ragout

Kokosraspel / Mandelhippe

€ 15,00

Variation von der Kirsche

Sauerkirsch-Sorbet / Marzipan-Kirsch-Bonbon

Kirschgel / Kakaostäbchen

€ 15,00

Café Gourmand

Espresso / Kaffee-Variation

€ 15,00

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss

Eine große Kugel Eis (7,8)

€ 3,00

Portion Sahne (7)

€ 1,60

Gemischter Eisbecher (8)

€ 6,00

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

€ 4,00

(Fragen sie unser Servicepersonal nach den tages-aktuellen Sorten)

Für unsere kleinen Gäste:

„Pinocchio“ (8, Glu)

(Eine Kugel Eis mit Eistüte und Smarties)

€ 3,50

„Naschkatze“ (1,3,7,8)

(2 Kugeln Eis mit Smarties & Gummibärchen)

€ 5,00

