

Degustationsmenü



Short-Rib Praline
Süßkartoffel / Trauben / Portwein

Curry-Zitronengras-Suppe
Garnelen-Spieß

Hausgemachtes Sorbet
Rosé Schaumwein mit Flaschengärung

Karrée vom Weide-Lamm
Bohnen / Süßkartoffel-Gnocchi / Knoblauch

New York Cheesecake
Blutorange / Crumble / Haselnuss

5-Gang Menü € 86,00

4-Gang Menü (ohne Suppe) € 80,00

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

...unsere besondere Empfehlung:

2024 "Kolonne/Null" Sauvignon Blanc – entalkoholisierter Wein 0,1 l € 6,50
Spanien 0,25 l € 10,80

2024 „SIMPLY“ Blanc de Blancs 0,1 l € 6,50
Weinmanufaktur Untertürkheim, Stuttgart 0,25 l € 11,80

2024 "Baron de Ley" Rosé Cuvée – trocken 0,1 l € 6,50
Mendavia, Spanien 0,25 l € 10,80

2022 „Altago Reserva DOP“ – trocken 0,1 l € 6,50
Bodegas Sommos, Spanien 0,25 l € 11,80



Änderungen vorbehalten

Vorspeisen

kl. Portion

Vorspeisensalat

Croûtons / Sonnenblumenkerne

€ 7,80

€ 6,20

Rinder-Carpaccio

Tomate / Rucola / Parmesan / Pesto

€ 22,00

Gebratene Garnele und Jakobsmuschel

Safran-Fenchel / Grapefruit / Finger-Limes

€ 22,00

Short-Rib Praline

Süßkartoffel / Trauben / Portwein

€ 18,00

Steinpilzravioli

Blattspinat / braune Butter / Parmesan

€ 18,00

Suppen

Rinderkraftbrühe

Kräuterflädle / Wurzelgemüse / Schnittlauch

€ 9,50

Kürbiscremesuppe

Kern / Öl

€ 9,00



Änderungen vorbehalten



Vegetarisch & Vegan

kl. Portion

Geschmorter Kürbis

Linsen / Rosinen / Pistazie

€ 29,00

Spinat-Feta-Strudel

Kirschtomaten-Salsa / Pinienkerne

€ 29,00

€ 25,00

Fisch

kl. Portion

Variation von Edelfischen

Bouillabaisse-Fond / Gemüse / wilder Reis

€ 36,00

€ 34,00

Gebratener Zander

Rahmsauerkraut / Trauben / Bratkartoffel

€ 34,00

€ 31,00



Änderungen vorbehalten

Fleisch



kl. Portion

Rosa Rehrücken

Gebratene Pilze / Dörrobst-Krapfen

Rahmwirsing / Preiselbeer-Apfel

€ 42,00

€ 38,00

Medaillon vom Landschwein

Olivenkruste / gebratene Polenta / Ratatouille-Gemüse

€ 32,00

€ 29,00

Karrée vom Weidelamm

Bohnen / Süßkartoffel-Gnocchi / Knoblauch

€ 38,00

€ 34,00

Rinderfilet Steak

Topinambur / Lauch / Pekannüsse

€ 39,00

€ 34,00

... und unsere Klassiker

kl. Portion

Hausgereifter Zwiebelrostbraten

Spätzle oder Bratkartoffeln / Bohnen

€ 32,50

€ 29,00

Kalbsrahmschnitzel

Spätzle / Brokkoli

€ 31,00

€ 28,00

Wiener Schnitzel

Pommes frites

€ 30,00

€ 26,00



Änderungen vorbehalten

Dessert-Kreationen



New York Cheesecake

Blutorange / Crumble / Haselnuss

€ 15,00

Topfenknödel

Zwetschgenröster / Vanille-Zimteis

€ 15,00

Café Gourmand

Espresso / Kaffee-Variation

€ 13,00

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss

Eine große Kugel Eis

€ 3,60

Portion Sahne

€ 1,60

Gemischter Eisbecher

€ 7,80

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

€ 4,00

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

Für unsere kleinen Gäste:

„Pinocchio“

(Eine Kugel Eis mit Eistüte und Smarties)

€ 4,80

Kinder Früchte-Becher

(Eine große Kugel Eis mit frischen Früchten)

€ 6,90



Änderungen vorbehalten