

Degustationsmenü

Gegrillte Wassermelone mit gebackenem Fetakäse
Frischkäse-Creme | Pinienkerne | Granatapfel-Soße

Pfifferling-Cremesuppe

Croûtons | Petersilie

Hausgemachtes Sorbet

Rosé Schaumwein mit Flaschengärung

Rinderfilet mit Kräuterkruste

Kartoffel-Erbsen-Püree | Rotweinzwiebel-Marmelade

Speck-Chips | buntes Karottengemüse

New York Cheesecake mit Kirsche

Sorbet | Ragout | Gel

5-Gang Menü

€ 91,00

4-Gang Menü (ohne Suppe)

€ 81,00

Gerne bieten wir Ihnen auch eine passende Weinbegleitung zum Menü an

€ 32,00

...unsere besondere Wein-Empfehlung:

2024 "Kolonne|Null" Sauvignon Blanc – entalkoholisierter Wein

0,1l € 6,60

Deutschland

0,2l € 10,90

2025 Summer Feeling Cuvée- trocken

0,1l € 6,60

Baden, Weingut Landerer (Rebe: Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Muskateller)

0,2l € 11,90

2024 Rosé Kalk & Stein– fruchtig

0,1l € 6,60

Österreich, Andreas Unger (Rebe: Zweigelt)

0,2l € 11,90



Änderungen vorbehalten

Vorspeisen & Suppen



kl. Portion

Vorspeisensalat Croûtons Sonnenblumenkerne	€ 7,80	€ 6,20
Ceasar-Salad mit gebratener Stubenkükenbrust Tomate Parmesanspäne Croûtons	€ 21,00	
Hausgebeizter Graved Lachs Kartoffel-Rösti Toast Senf-Dill-Soße	€ 22,00	
Gemüse-Terrine Ziegenfrischkäse Parmesan Pesto Romanasalatherzen	€ 19,00	
Gegrillte Wassermelone mit gebackenem Fetakäse Frischkäse-Creme Pinienkerne Granatapfel-Soße	€ 19,00	
Vitello tonnato Kalbsfleisch Thunfisch Kapern Petersilie Paprika	€ 21,00	
Rinderkraftbrühe Kräuterflädle Wurzelgemüse Schnittlauch	€ 11,50	
Gelbe Paprika-Cremesuppe Shrimps Croûtons	€ 9,50	
Gazpacho mit gebratenen Garnelen Paprika Gurke	€ 12,00	
Pfifferling-Cremesuppe Croûtons Petersilie	€ 11,00	



Änderungen vorbehalten



Vegetarisch & Vegan

kl. Portion

Pfifferlinge „à la crème“ Serviettenknödel Petersilie Tomate	€ 29,00	€ 26,00
Falafel-Bällchen auf Tabouleh <u>(vegan)</u> Hummus Karotten-Creme Grillgemüse Granatapfel	€ 28,00	€ 26,00

Fisch

kl. Portion

Schwarzwald-Forelle „Müllerin“ Salzkartoffeln Zitronen-Petersilien-Butter kleiner Blattsalat	€ 32,00	
Gebratenes Doradenfilet Grillgemüse Rosmarin-Kartoffel weißer Tomatenschaum Pesto	€ 37,00	€ 34,00



Änderungen vorbehalten

Fleisch

kl. Portion

Rinderfilet unter der Kräuterkruste Kartoffel-Erbсен Püree Rotweinzwiebel-Marmelade Speck-Chips buntes Karottengemüse	€ 46,00	€ 42,00
Tranchen vom Kalbsfilet mit gebratenen Pfifferlingen Kartoffelschnitte Zuckerschoten Rahmsoße	€ 38,00	€ 35,00
Ragout vom heimischen Reh Pfifferlinge Spätzle Brokkoli Preiselbeer-Apfel Wacholder-Rahmsoße	€ 34,00	€ 31,00
Perlhuhnbrust auf Champagner-Kraut karamellierte Trauben Pinienkerne Kartoffel-Krapfen	€ 29,00	€ 27,00

... und unsere Klassiker

kl. Portion

Hausgereifter Zwiebelrostbraten Spätzle oder Bratkartoffeln Speck-Bohnen	€ 33,50	€ 30,00
Kalbsrahmschnitzel Spätzle grüner Spargel	€ 32,00	€ 28,00
Wiener Schnitzel Pommes frites	€ 30,00	€ 26,00



Änderungen vorbehalten

Dessert-Kreationen



New York Cheesecake mit Kirsche Sorbet Ragout Gel	€ 15,00
Reis „Trauttmansdorff“ mit Aprikosen Sorbet Gel Pistazien	€ 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	€ 8,80
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	€ 4,00
<u>Zur Wahl:</u>	
-Himbeere	
-Mango	
-Apfel	

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