

# Degustationsmenü



Gegrillte Jakobsmuschel  
Erdbeeren / Orangen-Fenchel / rosa Pfeffer / Miso-Mayonnaise

\*\*\*

Pfifferlingcremesuppe  
Croutons / Sahne / Petersilie

\*\*\*

Hausgemachtes Sorbet  
Rosé Schaumwein mit Flaschengärung

\*\*\*

Gefüllte Perlhuhnbrust  
Spinat-Risotto / getrocknete Tomaten

\*\*\*

Joghurt-Erdbeer-Schnitte  
Sorbet / Schokolade / Beeren

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

2020 Tinto Mirador – trocken 0,1l € 6,00  
Rioja, Bodegas Navajas 0,25l € 10,50

## Vorspeisen



Kl. Portion

Vorspeisensalat Croûtons / geröstete Nüsse	€ 7,80	€ 6,20
Duett von Wachtel und Kalbsbries Gebacken und gebraten / Pfifferlinge / Schnittlauch-Vinaigrette / Wildkräutersalat	€ 22,00	
Gegrillte Jakobsmuschel Erdbeeren / Orangen-Fenchel / rosa Pfeffer / Miso-Mayonnaise	€ 22,00	
Sommersalat Blattsalate / Aprikosen / Beeren / Büffelmozzarella / Balsamico-Reduktion / Pinienkerne	€ 18,50	
Gratinierter Ziegenkäse Rucola / grüner Spargel / Himbeeren / Thymian-Honig	€ 18,50	

## Suppen

Kleiner Gaisburger Marsch Rinderkraftbrühe / Rindertafelspitz / Spätzle / Kartoffeln	€ 9,50	
Tomaten-Essenz Basilikum-Klößchen	€ 9,50	

## Vegetarisch & Vegan

Pfifferlinge „à la crème“ (vegetarisch) Serviettenknödel / Sahne / Petersilie	€ 28,00	€ 24,00
Auberginen-Schnitzel (vegan) Panko / Kartoffelsalat / Oliven / Paprika / Tomaten-Kräuter-Remoulade	€ 28,00	€ 24,00

## Fisch & Fleisch

kl. Portion

Forelle „Müllerin“ Zitronenbutter / Petersilienkartoffeln	€ 27,00	
Kabeljau-Loin unter der Parmesankruste Tomaten-Lauch-Gemüse / Pfifferlinge / pommes dauphines	€ 34,00	€ 30,00
Gegrilltes Duroc Schweine-Kotelette Pfifferling-Bohnen-Ragout / Kräuterbutter / Bratkartoffeln	€ 32,00	
Flank Steak Bunte Paprika / Auberginen-Creme / Artischocken / Kartoffel-Wedges	€ 36,00	€ 32,00
Rehrücken vom heimischen Reh Gemischte Pilze / Mandelbrokkoli / Preiselbeerbirne / handgeschabte Spätzle	€ 42,00	€ 36,00
Gefüllte Perlhuhnbrust Spinat-Risotto / getrocknete Tomaten	€ 32,00	

## ... und unsere Klassiker

kl. Portion

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

## Desserts

Pochierter Weinbergpfirsich Zabaione / Vanille-Eis / Minze	€ 15,00
Joghurt-Erdbeer-Schnitte Sorbet / Schokolade / Beeren	€ 15,00
Café Gourmand Espresso / Kaffee-Variation	€ 15,00