

LANDPARTIE

Apfel Sellerie Schaumsuppe

Königsberger Klopse
mit Rote Bete Salat
und Kartoffelpüree

Hausgemachtes Mandarinsorbet mit
Vanillecreme und Keks

44,50 €

ROMANTIK MENÜ

Senfei mit Senfsauce,
Rote Bete, Saiblingskaviar

Rotgarnelen mit Wasabi Mayonnaise,
frittiertem grünem Reis
und Karotten Mango Vinaigrette

Wolfsbarsch auf Wirsing-Graupen Risotto

Lammrücken, Lammjus, Ratatouille
und Rosmarinkartoffeln

Karamellisiertes Vanille Espuma
mit Himbeer Sahne Eis

85,00 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Gebeizter Lachs auf Gurkensalat mit Miso Mayonnaise 19,50 €
2022 Goldmuskateller Weingut Pfannebecker 0,2l = 9,00 €

Rotgarnelen, Wasabi Mayonnaise, frittierter grüner Reis 19,00 €
und Karotten Mango Vinaigrette
2022 Jean Baptiste Riesling feinherb WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Gratinierter Ziegenfrischkäse 17,50 €
mit Honig, Walnüssen und Zupfsalat
2022 Sauvignon Blanc „vom Stein“ , trocken, WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Kirschtomaten 19,00 €
2022 Flusskiesel Grauburgunder trocken, WG Joh.Bapt. Schäfer 0,2l = 9,50 €

Senfei mit Senfsauce, 16,00 €
mit Roter Bete & Saiblingskaviar
2022 Riesling, trocken WG Joh.Bapt.Schäfer 0,2l = 9,50 €

Apfel Sellerie Schaumsuppe 10,80 €

FISCH & VEGETARISCH

Filet vom Wolfsbarsch, gebraten 32,50 €
mit Wirsing- Graupen Risotto und Speckschaum
2022 Flusskiesel Grauburgunder trocken, WG Joh.Bapt. Schäfer 0,2l = 9,50 €

Skrei gebraten, 33,50 €
mit Dijon Senfsauce, Zuckerschoten und Kartoffel - Erbsen Stampf
2022 Weißburgunder „vom Kalk“ Q.b.A. trocken WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Rote Bete Gnocci mit Spinat und Parmesan Sauce 25,50 €
2022 Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose, trocken WG Torres 0,2l = 8,50 €

Hausgemachte Fettucine in Rahm mit frischem Trüffel 25,00 €
zusätzlich mit gebratenen Garnelen (5 Stk) + 15,00 €
oder mit gebratenen Rindfleischstreifen + 14,50 €
2021 Ursprung trocken, WG Markus Schneider 0,2l = 9,50 €

FLEISCH

Lammrücken, mit knusper Kruste 37,90 €
Lammjus, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
2010 Columbia Crest Merlot, trocken WG Columbia Crest Winery 0,2l = 10,50 €

Rumpsteak, 200g 39,50 €
mit Miso Bohnen und Dauphine Kartoffeln
2021 Primitivo Puglia, IGT, WG Lucarelli 0,2l = 9,50 €

Kotlett vom Iberico Schwein mit Grünkohl Salat und Röstkartoffeln 31,50 €
2021 Salbide, trocken, Rioja Weingut Izadi 0,2l = 9,50 €

Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit Gruyere und Schinken 36,50 €
Kohlrabi in Rahm und Kartoffel - Meerrettich Püree
2022 Grüner Veltiner, Kamptaler Terrassen 0,2l = 9,50 €

Herzlich Willkommen

DESSERT

Sorbet von der Blutorange - wahlweise mit Champagner oder Wodka	12,00 €
Karamellisiertes Vanille Espuma mit Himbeer Sahne Eis	11,50 €
Hausgemachtes Mandarinsorbet mit Vanillecreme und Keks	8,50 €
Topfensouffle mit Beerenkompott und Himbeersorbet (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	13,50 €
Kugel Eis - nach Wahl Vanille - Schokolade - Erdbeere - Straciatella - Walnuss - Himbeer-Sahne	3,50 €
Kugel Sorbet nach Wahl Zitrone - Himbeere - Mango - Erdbeere - Blutorange	4,50 €
Französische Rohmilchkäseauswahl	18,50 €

DAZU ODER HINTERHER ...

Amaro Nonino Quintessentia - Kräuterlikör	2cl = 4,50 €
Etter Fruchtbaum 5 Früchtebrand Zuger Kirsch, Williams, Traubenbrand, Gravensteiner Apfel, Framboise	2cl = 7,00 €
Etter Fruchtbrand Likör - Aprikose -	2cl = 6,50 €
Grappa Nonino il Merlot di Nonino Monovitigno - klar & harmonisch	2cl = 8,50 €
Espresso - Huth's Kaffee	3,00 €
Cappuccino - Huth's Kaffee	3,20 €

ZUR EINSTIMMUNG empfehlen wir Ihnen ...

Rieslingsekt Dr v Bassermann Jordan, trocken, Pfalz	0,1l	11,00 €
Aperitivo Nonino Zitruslikör, Prosecco, Tonic & Zitrone	0,15l	8,50 €
White Port Tonic Grahams Blend No 5 White Port, Tonic, Orange, Zitrone, Minze		10,50 €
Rosato Spritz Ramazotti Rosato, Prosecco	0,15l	8,50 €
König Pils - vom Fass	0,2l	2,60 €

ALKOHOLFREI

Bitter Orange Monin Bitter, Orangensaft, Orange		7,50 €
Traubensecco Winzergenossenschaft Herrenberg-Honigsäckel		5,00 €