

ROMANTIK MENÜ

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Ruccola und frischem Sommertrüffel

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

Kabeljau mit wildem Brokkoli
und grünem Spargel

Geschmortes Kalbsbäckchen
mit Jalapeño Sauce, Selleriepüree
und Apfel-Sellerie Salat

Kaffee Panna Cotta & Mascarpone Eis
Schokolade und Haselnuss Ganache

82,00 €

LANDPARTIE

Karotten-Ingwer Schaumsuppe

Gezupfte Schweineschulter
mit eingelegten roten Zwiebeln
und Topinambur Püree

Brombeer Eis
mit Whisky Schaum

43,50 €

FISCH & VEGETARISCH

Filet vom Wildlachs, gebraten
mit Beurre Blanc, Erbsen, Spinat und Kartoffelpüree 31,50 €
2021 Flusskiesel Grauburgunder trocken, WG Joh.Bapt. Schäfer 0,2l = 9,50 €

Kabeljau Loin gedämpft
mit wildem Brokkoli, grünem Spargel und Risotto 32,50 €
2022 Weißburgunder „vom Kalk“ Q.b.A. trocken WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Risotto mit frischen Pilzen, Parmesan und frischem Sommertrüffel 22,50 €
mit gebratenen Garnelen (5 Stk) + 15,00 €
2022 Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose, trocken WG Torres 0,2l = 8,50 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Thunfisch Tatar, Sushi Reis, Yuzu Chili Creme und Edamame 18,50 €
2022 Goldmuskateller Weingut Pfannebecker 0,2l = 9,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola und frischem Sommertrüffel 18,50 €
2022 Weißburgunder & Chardonnay, trocken WG Thörle 0,2l = 8,75 €

Rotgarnelen mit Wasabi Mayonnaise, frittiertem grünem Reis
und Karotten Mango Vinaigrette 17,00 €
2022 Jean Baptiste Riesling feinherb WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Marinierte Ochsenherz Tomate mit Burrata 16,50 €
2022 Sauvignon Blanc „vom Stein“ , trocken, WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Karotten Ingwer Schaumsuppe 10,00 €

FLEISCH

Geschmortes Kalbsbäckchen
mit Jalapeño Sauce, Selleriepüree und Apfel-Sellerie Salat 32,50 €
2018 Pinot Noir, trocken, WG Heitlinger 0,2l = 10,00 €

Lammrücken,
Lammjus, Blumenkohl Couscous, Joghurt Dip, Rosmarinkartoffeln 34,50 €
2010 Columbia Crest Merlot, trocken WG Columbia Crest Winery 0,2l = 10,50 €

Rumpsteak, 200g mit Dreierlei vom Sellerie 36,50 €
2021 Primitivo Puglia, IGT, WG Lucarelli 0,2l = 9,50 €

Gezupfte Schweineschulter
mit eingelegten roten Zwiebeln und Topinambur Püree 27,50 €
2021 Shiraz Cabernet, trocken WG Rosemount 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	10,00 €
Brombeer Eis mit Whisky Schaum	8,50 €
Kaffee Panna Cotta mit Mascarpone Eis, Schokolade und Haselnuss Ganache	12,50 €
Kugel Eis - nach Wahl Vanille - Schokolade - Erdbeere - Straciatella - Walnuss - Himbeer-Sahne	3,20 €
Kugel Sorbet nach Wahl Zitrone - Himbeere - Mango - Erdbeere - Blutorange	4,20 €
Französische Rohmilchkäseauswahl	16,50 €

DAZU ODER HINTERHER ...

Amaro Nonino Quintessentia - Kräuterlikör	2cl = 4,50 €
Etter Fruchtbaum 5 Früchtebrand Zuger Kirsch, Williams, Traubenbrand, Gravensteiner Apfel, Framboise	2cl = 7,00 €
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 ...

Champagner Nicolas Feuillatte, Reserve exclusive brut	0,1l	14,50 €
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 €
Antica Formula roter italienischer Wermut mit Thomas Henry Tonic Water und Orange	auf Eis 5 cl	7,00 € 9,50 €
König Pils - vom Fass	0,2l	2,60 €

ALKOHOLFREI

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

Liebe Gäste, bitte weisen Sie uns auf Ihre Allergien hin. Sprechen Sie uns gern an, wir helfen Ihnen bei der Auswahl oder reichen Ihnen auf Wunsch unsere allergen-gekennzeichnete Speisekarte.
Natürlich werden Ihre Speisen gewissenhaft und mit Bedacht zubereitet, Kreuzkontaminationen können aber prinzipiell nicht ausgeschlossen werden.

Der Küchenannahmeschluss ist um 20:15 Uhr, Sonntagmittag um 13:45 Uhr.
Für Umbestellungen halten wir uns eine Aufwandspauschale von 3,00 € vor.