

## LANDPARTIE

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel  
und Kräuteröl

Supreme von der Maispoularde  
mit Rahmsauce, buntem Gemüse  
und Kartoffelpüree

Hausgemachtes Blutorangensorbet  
mit Prosecco

47,00 €

## ROMANTIK MENÜ

Rindertatar mit Wachtelei,  
Kapern, Sesam Mayonnaise und Röstbrot

Rotgarnelen, Wasabi Mayonnaise,  
frittierter grüner Reis  
und Karotten Mango Vinaigrette

Kabeljau, Trüffel, Brokkoli und Kürbispüree

Geschmortes Bäckchen vom  
Iberico Schwein, Rotweinsauce,  
Petersilienwurzelgemüse und Kräuterpüree

Yuzu Cheesecake mit Himbeersorbet

89,00 €

## VORSPEISEN & SUPPEN

Rotgarnelen, Wasabi Mayonnaise, frittierter grüner Reis  
und Karotten Mango Vinaigrette 19,00 €  
2023 Jean Baptiste Riesling feinherb WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Lachs, gebeizt  
mit Passionsfrucht, Melone, Süßkartoffel und Ingwer 18,50 €  
2022 Riesling, trocken WG Joh.Bapt.Schäfer 0,2l = 9,50 €

Wildschwein Gyoza Reisessig Vinaigrette und Spitzkohl 17,50 €  
2023 Sauvignon Blanc „vom Stein“, trocken, WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Cesar Salat mit Parmesan und Croûtons 12,50 €  
mit 5 gebratenen Riesengarnelen + 15,00 €  
2022 Flusskiesel Grauburgunder trocken, WG Joh.Bapt. Schäfer 0,2l = 9,50 €

Rindertatar  
mit Wachtelei, Kapern, Sesam Mayonnaise und Röstbrot 18,50 €  
2023 Sommerpalais, Riesling, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt 0,2l = 8,50 €

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit Kräuteröl 11,00 €

## FISCH & VEGETARISCH

Filet vom arktischen Saibling, gebraten,  
mit Beurre Blanc, geschmolzenen Tomaten und Limonenrisotto 32,50 €  
2022 Flusskiesel Grauburgunder trocken, WG Joh.Bapt. Schäfer 0,2l = 9,50 €

Kabeljau, gedämpft  
mit Trüffel, Brokkoli und Kürbispüree 36,50 €  
2023 Weißburgunder „vom Kalk“, trocken, Weingut Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Linguine mit frischem Trüffel und Trüffelrahmsauce 25,00 €  
mit Rindfleischstreifen + 14,50 €  
2022 Chardonnay, trocken WG Alois Lageder 0,2l = 10,50 €

Gemüsecurry mit Basmati Reis 24,50 €  
mit Garnelen (5 Stk) + 15,00 €  
2022 Goldmuskateller, trocken WG Pfannebecker 0,2l = 9,00 €

## FLEISCH

Rumpsteak (200g)  
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln 38,50 €  
2022 Primitivo Puglia, IGT, WG Lucarelli 0,2l = 9,50 €

Bäckchen vom Iberico Schwein, geschmort  
mit Rotweinsauce, Petersilienwurzelgemüse und Kräuterpüree 29,50 €  
2022 Spätburgunder, trocken, WG Martin Waßmer 0,2l = 9,50 €

Supreme von der Maispoularde  
mit Rahmsauce, buntem Gemüse und Kartoffelpüree 28,50 €  
2021 Salbide, trocken, Rioja Weingut Izadi 0,2l = 9,50 €

Rosa gebratene Brust von der Barbarie Ente  
mit Portweinsauce, Kräuterseitlingen und Selleriepüree 29,50 €  
2021 Ursprung, trocken WG 0,2l = 10,50 €

Herzlich Willkommen

## DESSERT

Sorbet von der Blutorange mit Champagner oder Wodka	12,00 €
Karamellisiertes Vanille Espuma mit Himbeer Sahne Eis	11,50 €
Yuzu Cheesecake mit Himbeersorbet	12,50 €
Kugel Eis - nach Wahl Vanille - Schokolade - Straciatella - Walnuss - Himbeer-Sahne	3,50 €
Hausgemachtes Sorbet Kugel nach Wahl Zitrone - Himbeere - Mango - Erdbeere - Blutorange	4,50 €
Französische Rohmilchkäseauswahl	18,50 €

## DAZU ODER HINTERHER ...

Etter Fruchtbaum 5 Früchtebrand Zuger Kirsch, Williams, Traubenbrand, Gravensteiner Apfel, Framboise	2cl = 7,00 €
Etter Fruchtbrand Likör - Aprikose -	2cl = 6,50 €
Grappa Nonino Anticáa Cuvée	2cl = 9,50 €
Espresso - Huth's Kaffee	3,00 €
Cappuccino - Huth's Kaffee	3,20 €

## ZUR EINSTIMMUNG empfehlen wir Ihnen ...

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orange	0,1l	8,50 €
Köllner's Gin Tonic - Köllner's Gin, Thomas Henry Tonic, Zitrone		10,50 €
Aperitivo Nonino Zitronenlikör, Tonic, Prosecco	0,15l	8,50 €
White Port Tonic Grahams Blend No 5 White Port, Tonic, Orange, Zitrone, Minze		10,50 €
König Pils - vom Fass	0,2l	2,60 €
<b>ALKOHOLFREI</b>		
Bitter Orange Monin Bitter, Orangensaft, Orange		7,50 €
Traubensecco Winzergenossenschaft Herrenberg-Honigsäckel		5,00 €