

VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Trüffel <small>2016 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 8,50 €</small>	15,50 €
Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken auf Tomatenmarmelade <small>2016 Jean Baptiste, feinherb, WG Gunderloch 0,2l = 8,00 €</small>	14,50 €
Argentinische Rotgarnelen gebraten auf Apfel Fenchel Salat <small>2017 Sauvignon Blanc „vom Stein“ trocken WG Gunderloch 0,2l = 9,50 €</small>	16,50 €
Linguine in Rahm mit frischem Trüffel <small>2016 Barbera D'Alba, trocken, Weingut Negro 0,2l = 10,50 €</small>	14,50 €
Schaumsüppchen von der Gartenkresse	8,50 €
Kalbsessenz mit Pfannkuchen Streifen	8,50 €

FISCH

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit Champagnerschaum, glasierten Kirschtomaten und Erbsen-Kartoffelstampf <small>2016 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 8,50 €</small>	25,50 €
Filet vom Steinbutt gebraten, mit Beurre blanc, grünem Spargel und Risotto <small>2017 Weißburgunder „vom Kalk“ Q.b.A. trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	36,00 €
Halber Hummer lauwarm mit Krustentierschaum und Limonenrisotto <small>2015 Chardonnay „3055“ trocken WG Jean Leon 0,2l = 9,50 €</small>	33,50 €

FLEISCH

Medaillons vom Kalbsfilet, rosa gebraten mit Merlotsauce, Vanillemöhren und Bärlauchrisotto <small>2016 Atrium Merlot, trocken, Weingut Miguel Torres 0,2l = 9,50 €</small>	30,50 €
Rumpsteak 220g „Dry Aged Beef“ mit Merlotsauce, Schmorzwiebeln und Schnittlauchpüree <small>2015 Ursprung Cuvée, trocken, Weingut Markus Schneider 0,2l = 9,50 €</small>	28,50 €
Lammrücken mit Pistazienkruste, rosa gebraten mit Rotweinsauce, Birnen, Bohnen, Speck und Rosmarinkartoffeln <small>2016 Barbera d'Alba, trocken Weingut Negro 0,2l = 10,50 €</small>	29,50 €

US PRIME BEEF

Filet Mignon 180g das wertvollste Stück - zart und mager	40,00 €
Sirloin Cut 300g auch bekannt als Rumpsteak mit Fettrand als Geschmacksträger	36,00 €
Rib Eye 400g mit saftigem Fettauge und starker Marmorierung	41,00 €
Wählen Sie Ihre Beilage dazu: Rosmarinkartoffeln - hausgemachte Kartoffelchips - Püree der Woche buntes Gemüse - Schmorzwiebeln - gemischter Salat Kräuterbutter - hausgemachte BBQ Sauce <small>2015 BLACK PRINT Cuvée Weingut Markus Schneider 0,2l = 12,00 €</small>	
Burger 200g im Sesambrötchen, hausgemachte Burgersauce, Cheddar, Schmorzwiebeln, Tomate und Gurke dazu Pommes Frites	18,50 €

ZUR EINSTIMMUNG empfehlen wir ...

Rieslingsekt , trocken - <i>Bassermann-Jordan</i>	0,1l = 8,50 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,15l = 7,50 €
Monkey Tonic Monkey 47 Schwarzwald Gin, Thomas Henry Tonic	12,50 €
Bitter Orange - <i>alkoholfrei</i> Monin Bitter, Orangensaft, Orange	6,50 €
König Pils - vom Fass	0,2l = 2,50 €

LANDPARTIE

Schaumsüppchen
von der Gartenkresse

In Burgunder geschmorte
Kalbsbäckchen, feine Gemüsestreifen
und Selleriepüree

Panna Cotta mit Maracuja Coulis

36,00 €

ROMANTIK MENÜ

Argentinische Rotgarnelen
auf Apfel Fenchel Salat

Kalbsessenz mit Pfannkuchenstreifen

Lammrücken mit Pistazienkruste,
rosa gebraten, Rotweinsauce,
Birnen, Bohnen, Speck
und Rosmarinkartoffeln

Eierlikörmousse mit Erdbeeren

62,00 €

Liebe Gäste, wenn sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, melden sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern.
Wir reichen Ihnen gerne eine Karte in der die Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.