

VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Wintertrüffel <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 Rucolasalat und Parmesan <small>2016 Weißburgunder, trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	16,50 €
Linguine in Rahm mit frischem Wintertrüffel <small>2015 Barbera d'Alba, trocken, Weingut Negro 0,2l = 10,50 €</small>	14,50 €
Cappuccino von der roten Paprika	8,50 €
Kalbsessenz mit Pfannkuchen Streifen	8,50 €

FISCH

Saiblingsfilet gebraten mit Champagnerschaum, Gemüsestreifen und Risotto <small>2016 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 8,50 €</small>	25,50 €
SKREI Kabeljauloin in Dill Öl confiert mit Gurkengemüse und Karffelstampf <small>2015 Alte Reben Riesling, trocken WG Kesselstatt 0,2l = 9,50 €</small>	26,50 €
Halber Hummer lauwarm mit Krustentierschaum und Limonenrisotto <small>2015 Chardonnay „3055“ trocken WG Jean Leon 0,2l = 9,50 €</small>	33,50 €

FLEISCH

In Burgunder geschmorte Kalbsbäckchen mit Burgundersauce, feinem Gemüse und Selleriepüree <small>2015 Pinot Noir, trocken, Weingut Heitlinger, Baden 0,2l = 9,50 €</small>	25,50 €
Rumpsteak 220g „Dry Aged Beef“ mit Merlotsauce, Schmorzwiebeln und Schnittlauchpüree <small>2015 Matura Cuvée trocken, Weingut Studier, Pfalz 0,2l = 9,00 €</small>	28,50 €
Lammrücken rosa gebraten mit Thymianjus, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln <small>2015 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 ...

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

LANDPARTIE

Cappuccino von der roten Paprika

In Burgunder geschmorte
Kalbsbäckchen, Burgundersauce,
feines Gemüse und Selleriepüree

Panna Cotta mit Maracuja Coulis

36,00 €

ROMANTIK MENÜ

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Wintertrüffel

Kalbsessenz mit Pfannkuchenstreifen

Rosa gebratener Lammrücken
Thymianjus, Ratatouille
und Rosmarinkartoffeln

Karamellisiertes Vanille Espuma
mit Himbeer-Sahne-Eis

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.