

## VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit Wintertrüffel <small>2016 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 8,50 €</small>	15,50 €
Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken auf Feigenchutneychutney <small>2016 Jean Baptiste, feinherb, WG Gunderloch 0,2l = 8,00 €</small>	14,50 €
Riesengarnelen gebraten auf Rucolasalat und Parmesan <small>2016 Weißburgunder, trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	16,50 €
Karotten- Ingwer- Schaumsüppchen	8,50 €
Kalbsessenz mit Pfannkuchen Streifen	8,50 €

## FISCH

Wildlachs von den Faröer Inseln mit Champagnerschaum, Gemüsestreifen und Limonenpüree <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

Hirschrücken, rosa gebraten mit Wachholderrahm, Steinchampignons, Rotkohl und Spätzle <small>2015 Shiraz Cabernet, trocken Weingut Rosemount 0,2l = 9,50 €</small>	31,50 €
Rumpsteak 220g „Dry Aged Beef“ mit Merlotsauce, Schmorzwiebeln und Schnittlauchpüree <small>2016 Atrium Merlot, trocken, Weingut Miguel Torres 0,2l = 9,50 €</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 ...

<b>Secco Rosé, trocken - Bassermann-Jordan</b>	0,1l = 7,50 €
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,15l = 7,50 €
<b>Monkey Tonic</b> Monkey 47 Schwarzwald Gin, Thomas Henry Tonic	9,50 €
<b>Bitter Orange - alkoholfrei</b> Monin Bitter, Orangensaft, Orange	6,50 €
<b>König Pils - vom Fass</b>	0,2l = 2,50 €

## LANDPARTIE

Karotten-Ingwer Schaumsüppchen

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce,  
Bouillongemüse, Rahmspinat  
und Apfelkren

Panna Cotta mit Maracuja Coulis

35,00 €

## 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.