

ZUR EINSTIMMUNG *empfehlen wir ...*

| | |
|---|----------------|
| Rieslingsekt trocken Dr. Von Bassermann Jordan | 0,1l = 11,00 € |
| Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda, Orange | 0,1l = 8,50 € |
| Köllner's Gin Tonic - Köllner's Gin, Thomas Henry Tonic, Zitrone | 10,50 € |
| Traubensecco <i>-alkoholfrei-</i> Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel | 0,1l = 5,00 € |
| Monin Bitter Soda <i>-alkoholfrei-</i> Monin bitter, Thomas Henry Soda, Zitrone | 6,00 € |
| König Pils vom Fass | 0,2l = 2,70 € |

LANDPARTIE MENÜ

Essenz von der Strauchtomate
mit Ricotta - Basilikum Klößen

Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree
und Rote-Bete Salat

Hausgemachtes Rhabarbersorbet
mit Rhabarberfond und Erdbeeren

36,50 €

ROMANTIK MENÜ

Gebeizter Lachs, Passionsfruchtsud,
Melone und Süßkartoffel

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

Kabeljau mit Sojasud und grünem Spargel

Lammrücken mit Merlotsauce,
Birnen, Bohnen, Speck
und Rosmarinkartoffeln

Karamellisiertes Vanilleespuma
mit Himbeer-Sahne-Eis

75,00 €

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.

VORSPEISEN & SUPPEN

| | |
|--|---------|
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Thunfisch-Limonencreme, Ruccola und Parmesan 2020 Flusssiesel Grauburgunder trocken, WG Joh.Bapt.Schäfer 0,2l = 9,00 € | 15,50 € |
| Rotgarnelen mit Wasabi Mayonnaise, frittiertem grünem Reis und Karotten Mango Vinaigrette 2020 Jean Baptiste Riesling feinherb WG Gunderloch 0,2l = 9,00 € | 16,50 € |
| Gebeizter Lachs mit Passionsfruchtsud, Melone und Süßkartoffel 2020 Sauvignon blanc „vom Stein“, trocken, WG Gunderloch 0,2l = 8,50 € | 14,50 € |
| Essenz von der Strauchtomate mit Ricotta-Basilikum Klößen | 8,50 € |

FISCH & VEGETARISCH

| | |
|---|---------|
| Kabeljau mit Soja Sud, grünem Spargel und Basmati Reis 2020 Weißburgunder „vom Kalk“ trocken, WG Gunderloch 0,2l = 8,50 € | 28,50 € |
| Halber Hummer, lauwarm, Butter, Passionsfrucht und Karotten-Ingwer Püree 2020 Chardonnay, trocken, WG Alois Lageder 0,2l = 9,00 € | 34,50 € |
| Linguine mit Basilikumpesto und confierten Kirschtomaten 2020 Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé trocken WG Torres 0,2l = 7,50 € | 14,50 € |

FLEISCH

| | |
|--|---------|
| Geschmortes Kalbsbäckchen, Jalapeño Sauce, Selleriepüree und Apfel-Sellerie Salat 2018 Pinot Noir, trocken WG Heitlinger 0,2l = 10,00 € | 27,50 € |
| Lammrücken, rosa gebraten, Merlotsauce, Birnen, Bohnen und Speck, Rosmarinkartoffeln 2017 Atrium Merlot, trocken, WG Miguel Torres 0,2l = 9,50 € | 29,50 € |
| Königsberger Klopse, mit Kartoffelpüree und Rote-Bete Salat 2018 URSPRUNG Cuvée trocken Markus Schneider 0,2l = 9,00 € | 23,50 € |
| Filet Mignon (180g), Rotweinsauce, Schmorzwiebeln und Kräuterpüree 2017 Barbera d'Alba, Nicolon, WG Negro 0,2l = 10,50 € | 36,50 € |

FRISCHE PFIFFERLINGE

| | |
|--|---------|
| Portion frische Pfifferlinge (200g), gebraten mit Speck und Zwiebeln | 17,50 € |
| Gebratene Jakobsmuscheln mit Pfifferlingen | 26,00 € |
| Feine Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm | 19,50 € |
| Filet vom Wildlachs, gebratene Pfifferlinge und Kartoffelpüree | 31,50 € |
| Filet Mignon (180g), gebratene Pfifferlinge und Rosmarinkartoffeln | 42,50 € |

2020 Sommerpalais Riesling WG Reichsgraf von Kesselstatt

0,2l = 8,50 € 0,75l = 27,50 €

2017 Shiraz Cabernet, trocken, WG Rosemount

0,2l = 9,50 € 0,75l = 32,00 €

DESSERT

| | |
|--|---------|
| Zitronensorbet <i>mit Champagner oder Wodka</i> | 10,50 € |
| Karamellisiertes Vanilleespuma mit Himbeer Sahne Eis | 9,50 € |
| Hausgemachtes Spaghettieis mit Erdbeeren | 9,00 € |
| Kugel Eis - nach Wahl Vanille - Schokolade - Straciatella - Walnuss - Himbeer-Sahne | 2,50 € |
| Kugel Sorbet - nach Wahl Zitrone - Himbeere - Mango - Erdbeere | 3,50 € |

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 Antica Cuvée Riserva - warm & samtig | 2cl = 9,50 € |
| Espresso - Huth's Kaffee | 3,00 € |
| Capuccino - Huth's Kafee | 3,20 € |

UNSERE OFFENEN WEINE

| | |
|--|--------|
| WEIßWEIN | 0,2l |
| 2019 Flusskiesel Grauer Burgunder, trocken WG Joh.Bapt.Schäfer | 9,00 € |
| 2020 Weißburgunder „vom Kalk“ trocken WG Gunderloch | 8,50 € |
| 2020 Jean Baptiste Riesling, feinherb, WG Gunderloch | 9,00 € |
| 2020 Sauvignon Blanc „vom Stein“ trocken WG Gunderloch | 8,50 € |
| 2020 Sommerpalais Riesling, WG Reichsgraf von Kesselstatt | 8,50 € |
| 2020 Chardonnay, trocken WG Alois Lageder | 9,00 € |

ROSÉWEIN

| | |
|--|--------|
| 2020 Santa Digna Cabernet Sauvignon, Rosé, trocken WG Torres | 7,50 € |
|--|--------|

ROTWEIN

| | |
|---|---------|
| 2018 Pinot Noir, trocken WG Heitlinger | 10,00 € |
| 2018 URSPRUNG, trocken, WG Markus Schneider | 9,00 € |
| 2018 Atrium Merlot, trocken, WG Miguel Torres | 9,50 € |
| 2017 Shiraz Cabernet, trocken, WG Rosemount | 9,50 € |
| 2017 Barbera d'Alba, Nicolon, trocken, WG Negro | 10,50 € |

Gerne erhalten Sie unsere offenen Weine
auch als Glas 0,1l oder in der Karaffe als 0,5l