

## VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio vom U.S.Rinderfilet mit Thunfisch-Limonencreme <small>2017 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 9,00 €</small>	15,50 €
Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken auf Pflaumenchutney <small>2017 Jean Baptiste, feinherb, WG Gunderloch 0,2l = 8,00 €</small>	14,50 €
Argentinische Rotgarnelen gebraten auf Rucolasalat und Parmesan <small>2017 Sauvignon blanc, trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	16,50 €
Gebratenes Wachtelbrüstchen auf herbstlichem Blattsalat <small>2017 Sommersemester, Cuvée Riesling, Chardonnay, Sauvignon blanc WG Studier 0,2l = 8,50 €</small>	14,50 €
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Kürbiskernöl	7,50 €
Essenz von der Wachtel mit hausgemachtem Ravioli	8,50 €

## FISCH

Wildlachs von den Faröer Inseln mit Meerrettichkruste, Blattspinat und Kräuterkartoffeln <small>2017 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 9,00 €</small>	26,50 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Champagnerschaum, Belugalinsen und Kartoffelpüree <small>2017 Weißburgunder „vom Kalk“ Q.b.A. trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	24,50 €
Halber Hummer lauwarm mit Krustentierschaum und Limonenrisotto <small>2015 Chardonnay „3055“ trocken WG Jean Leon 0,2l = 9,50 €</small>	34,50 €

## FLEISCH

Rosa gebratene Entenbrust mit glasierten Pflaumen und Kürbis-Ingwer Stampf <small>2017 Shiraz Cabernet, trocken Weingut Rosemount 0,2l = 9,50 €</small>	25,50 €
Geschmorte Rinderschulter mit Rotweinsauce, Möhregemüse und Selleriepüree <small>2015 Matura Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot, StLaurent trocken WG Studier 0,2l = 9,00 €</small>	24,50 €
Lammkarree, rosa gebraten mit Merlotsauce, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln <small>2016 Barbera d'Alba, trocken Weingut Negro 0,2l = 10,50 €</small>	30,50 €
Surf & Turf - Rinderfilet und Hummerschwanz Krustentierschaum, Erbsen-Kartoffelstampf und glasierten Kirschtomaten <small>2016 Atrium Merlot, trocken, Weingut Miguel Torres 9,50 €</small>	45,00 €

## 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 Fettauage 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>2016 Barbera d'Alba, trocken Weingut Negro 0,2l = 10,50 €</small>	
Burger 200g im Sesambrötchen, hausgemachte Burgersauce, Cheddar, Schmorzwiebeln, Tomate und Gurke dazu Pommes Frites	18,50 €

## UNSERE OFFENEN WEINE

WEIßWEINE	0,2l
2017 Sommerpalais, Riesling, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	7,50 €
2017 Alte Reben Riesling, trocken Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	9,75 €
2017 Weißburgunder „vom Kalk“ trocken Weingut Gunderloch	8,50 €
2017 Jean Baptiste Riesling, feinherb Weingut Gunderloch	8,00 €
2017 Sauvignon blanc „vom Stein“, trocken Weingut Gunderloch	8,50 €
2017 Köllner's Grauburgunder, trocken Weingut Heger	9,00 €
2017 Sommersemester, Cuvée Weingut Studier	8,50 €
2016 Chardonnay 3055, trocken, Weingut Jean Leon	9,50 €

## ROSÉWEIN

2017 Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé, Weingut Torres	7,50 €
--	--------

## ROTWEINE

2016 Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder, WZG Oberbergen	8,50 €
2015 Matura Cuvée, trocken, Weingut Studier	9,00 €
2017 Shiraz Cabernet, trocken, Weingut Rosemount	9,50 €
2016 Atrium Merlot, trocken, Weingut Miguel Torres	9,50 €
2016 Barbera d'Alba, Nicolon, trocken, Weingut Negro	10,50 €

## ZUR EINSTIMMUNG empfehlen wir ...

Rieslingsekt, trocken - Bassermann-Jordan	0,1l = 7,50 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,15l = 7,50 €
Monkey 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

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis  
mit Kürbiskernöl

Geschmorte Rinderschulter  
mit Rotweinsauce, Möhrengemüse  
und Selleriepüree

Haselnuss Krokant Eis  
mit Birnenkompott

36,50 €

## ROMANTIK MENÜ

Argentinische Rotgarnelen  
mit Rucola und Parmesan

Essenz von der Wachtel mit Ravioli

Surf & Turf  
Rinderfilet und Hummerschwanz,  
Krustentierschaum,  
Erbsen Kartoffelstampf  
und glasierte Kirschtomaten

Karamellisiertes Vanille Espuma  
mit Himbeer-Sahne-Eis

68,00 €

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.

## FRISCHE PFIFFERLINGE

### VORSPEISEN

Portion frische Pfifferlinge 200g, gebraten mit Speck und Zwiebeln	16,50 €
Jacobsmuscheln gebraten mit Beurre Blanc und Pfifferlingen	24,50 €

### HAUPTGERICHTE

Feine Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm	19,50 €
Faröer Lachsfilet gebraten mit Champagnerschaum, Pfifferlingen und Kartoffelpüree	29,50 €
U.S. Prime Rinderfilet mit Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln	42,50 €

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2017 „Köllner's“ Grauburgunder, trocken Weingut Heger, Baden	0,2l = 9,00 €
2016 Atrium Merlot, trocken Weingut Miguel Torres, Penedès	0,2l = 9,50 €

## DESSERT

Zitronen Sorbet - <i>wahlweise mit Champagner oder Wodka</i>	10,50 €
Karamellisiertes Vanille Espuma mit Himbeer Sahne Eis	9,50 €
Haselnuss Krokanteis mit Birnenkompott	6,50 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmeis	10,00 €
Französischer Rohmilchkäse mit Feigensenf und Brot	14,50 €
Mövenpick Eiscreme - <i>nach Wahl</i> Vanille - Schokolade - Erdbeere - Zitrone - Straciatella - Walnuss - Himbeer-Sahne	je Kugel 2,50 €
Sorbet <i>nach Wahl</i> Zitrone - Himbeere - Mango	je Kugel 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 5 Jahre - <i>warm &amp; samtig</i>	2cl = 8,75 €
Espresso - Huth's Kaffee	3,00 €
Cappuccino - Huth's Kaffee	3,20 €