

## APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

---

Crémant d'Alsace „Giersberger“ brut	[0.1]	7.90
Prosecco	[0.1]	4.90
Champagner "Louis Roederer Collection"	[0.1]	12.90
Horst Sauer Just Secco Rosé	[0.1]	5.90
Van Nahmen Fruchtsecco (alkoholfrei)	[0.1]	5.90
Van Nahmen Apfel-Cidre	[0.2]	4.90
Riesling Deidesheim, Bassermann-Jordan, Pfalz Saftig, gelbfruchtig und mit einer feinen Frische.	[0.2]	9.00
Tarani Gamay Rosé Duft nach Pfirsich, Aprikose und Grapefruit, sowie saftigen Himbeeren.	[0.2]	7.00
2022 Spätburgunder, Hanspeter Ziereisen, Baden Klassischer Kirschduft, am Gaumen frisch und fein mit reifen Tanninen.	[0.2]	8.00

## VORSPEISEN

---

Zweierlei von der Garnele gebraten & ausgebacken / Erbsenstampf und Erbsenpüree / Quinoa / geräucherte Mandeln / Safranaïoli / Asiasud	17.90
Carpaccio vom argentinischen Roastbeef Grillgemüse / Basilikummayonnaise / Rukola / Parmesan	17.90
Kleiner gemischter Salat	5.90
Schaumsüppchen vom weißen Spargel geflämmte Garnele / Spargelsalat / Schwarzbrotchip	8.90

## SALAT

---

Ziegenkäsesalat Karamellisierte Ziegenkäse / bunter Blattsalat / marinierte Erdbeeren / grüner Pfeffer / Walnüsse / Champagnervinaigrette	VS / HG 12.90 / 16.90
Backhendlsalat Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette	16.90

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

## HAUPTGÄNGE

---

Zweierlei vom Iberico-Schwein	29.90
geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet / glasierter Kohlrabi & Kohlrabicrème / eingelegter Rhabarber / Ofenkartoffeln / Jus	
Roulade vom Maishähnchen	22.90
Bärlauchfüllung / Ratatouille-Risotto / weißer Tomatenschaum	
Zwiebelrostbraten	26.90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	
Geschmorter Rinderbraten	23.90
geschmortes Wurzelgemüse mit Karotte, Sellerie, Kartoffel & Lauch / Gemüsechips / Schmorsoße	
Duett vom Reh	36.90
sous vide gegarter Rehrücken & Ravioli von der geschmorten Keule / Brokkolivariation / geröstete Haselnüsse / mariniertes Salatherz / Ziegenkäsecrème / Purple Curry Jus	
Gebratenes Filet vom Kabeljau	34.90
confierte französische Kartoffeln / gebratener & eingelegter Spargel / Salzzitrone / Kartoffelhollandaise	
Gebackener weißer Spargel	VS / HG 16.90 / 20.90
Zuckerschotensalat / Schnittlauchmayonnaise / Spargelsud	
Hausgemachte Parmesanravioli	VS / HG 16.90 / 20.90
marinierte Tomaten / Rukolapesto / weißer Tomatenschaum	

## DESSERTS

---

Ananas & Vanille	13.90
eingelegte Ananas, Ragout & Schaum / Vanilleeis & Sabayone von der Vanille / Zitronenmarmelade / Espessomousse	
Rhabarber & Baiser	13.90
eingelegter & frischer Rhabarber / Dampfbisquit / eingelegte schwarze Johannisbeeren & Gel / geblähtes Baiser / Eierlikör	
Dreierlei Sorbet	11.50
Himbeere, Blaubeere & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	
<u>Hausgemachte Sorbets &amp; Eis:</u>	je Kugel 3.50
Himbeer-, Blaubeere, Erdbeer-, Zitronen- und Passionsfruchtsorbet, Vanilleeis	
Internationale Käseauswahl	14.90
Hausgemachtes Thymianbaguette & Fruchtebrot / Feigensenf & Rosmarinhonig / Walnüsse / Trauben	
Hausgemachtes Macaron-Duett	5.00

## MENÜS

---

### 3-/ 4-/ 5-GÄNGE-MENÜ

46.00 / 60.00 / 69.00

Schaumsüppchen vom weißen Spargel  
geflämmte Garnele / Spargelsalat / Schwarzbrotchip

Hausgemachte Parmesanravioli  
marinierte Tomaten / Rukolapesto / weißer Tomatenschaum

Sorbet von der sizilianischen Zitrone  
Thymiansand / Zitronespuma / angegossener Crémant d'Alsace

Zweierlei vom Iberico-Schwein  
geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet / glasierter Kohlrabi & Kohlrabicrème /  
eingelegter Rhabarber / Ofenkartoffeln / Jus

Ananas & Vanille  
eingelegte Ananas, Ragout & Schaum / Vanilleis & Sabayone von der Vanille /  
Zitronenmarmelade / Espressomousse

- 3-Gang Menü: o. Pasta und Sorbet, 4-Gang Menü: o. Sorbet -

## DIGESTIFEMPFEHLUNG

---

### **Brennerei Liebl**

#### ***Brände [2cl]***

Rote Williamsbirne 5.50

Marille 4.50

Zwetschge 3.50

Haselnussbrand 3.50

#### ***Liköre [2cl]***

Weinbergpfirsich 3.50

Haselnuss 3.50

Salzkaramell 4.50

### **Brennerei Engel [2cl]**

Sanddorn 8.00

Himbeergeist 8.00

Haselnussgeist 8.00

#### ***Aus aller Welt [2cl]***

Grappa Moscato 6.00

Averna 4.50

Plantation XO Rum 7.50