

APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

Crémant d'Alsace „Giersberger“ brut	[0.1]	7.90
Prosecco	[0.1]	4.90
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, Weingut Bassermann-Jordan (Pfalz) Gelbfruchtige Aromen, lebendige Säure, feine Exotik.	[0.2]	9.00
Tarani Gamay Rosé Duft nach Pfirsich, Aprikose und Grapefruit, sowie saftigen Himbeeren. Am Gaumen fruchtig & frisch.	[0.2]	7.00
2022 Pinot Noir, Weingut Kreuzberg (Ahr) Kirschen, weicher Körper mit zarten Gewürznoten und angenehmer Balance.	[0.2]	8.00

VORSPEISEN

Rosa gebratene Tranchen vom US-Flank Steak Antipastigemüse / marinierte Burrata / bunter Tomatenmix	16.90
Tatar vom Yellow Fin Thunfisch Melonenvariation / Misomayonnaise / Avocado	16.90
Kleiner gemischter Salat	5.90
Weißes Tomatenschaumsüppchen hausgemachter Tomaten-Ricotta-Ravioli / Crôutons	7.90

SALAT

Ziegenkäsesalat Karamellisierte Ziegenkäse / bunter Blattsalat / Feigen / Walnüsse / Champagnervinaigrette	VS / HG 11.90 / 15.90
Backhendlsalat Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette	15.90

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

HAUPTGÄNGE

Saltimbocca vom Maishähnchen Steinpilzrisotto / wilder Brokkoli / Jus	22.90
Sanft gegarte Ripperl vom schwäbisch-hällischen Schwein Hefeteig-Kräuterschnecke / Barbecuegemüse / Ceasarsalat	24.90
Zwiebelrostbraten Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	25.90
Zweierlei vom Kalb rosa gebratener Rücken & geschmortes Ragout / Artischockenvariation / Olive / Pflaumenchutney	29.90
Duett von der Entenbrust rosa gebratene Entenbrust & gebackenes Röllchen von der Keule / Rote Bete Variation / Himbeer crunch / Kartoffelschaum	28.90
Gebratenes Saiblingsfilet Saiblingstatar / Rahmkohlrabi / Kartoffelkräpferl / Safranschaum	24.90
Asia-Bowl (plus 2 Stück Garnelen oder Jakobsmuscheln +8.00€) marinierter Wildreis / Avocado / Gurke / Cashews / Paprikagnoochis / eingelegtes Gemüse	18.90
Hausgemachte feine Bandnudeln Basilikumpesto / geschmorte Kirschtomaten / Mozzarella / Portulak	VS / HG 14.90 / 19.90

DESSERTS

Zitrus-Ball Mascarponecrème / Zitrusragout / Schaum von der sizilianischen Zitrone von Wilhelm Marx	13.90
Mirabelle & Basilikum Schokoladenganache von der weißen Callebaut Schokolade / eingelegte Mirabellen / Basilikumrahmeis / Quark-Cannelloni	12.90
Dreierlei Sorbet Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	8.50
<u>Hausgemachte Sorbets & Eis:</u> Himbeer-, Cassis-, Kalamansi und Passionsfruchtsorbet, Basilikumrahmeis, Amarettorahmeis	je Kugel 2.90
Internationale Käseauswahl Hausgemachtes Thymianbaguette & Fruchtbrot / Feigensenf & Rosmarinhonig / Walnüsse / Trauben	14.90
Hausgemachtes Macaron-Duett	5.00

MENÜS

3-/ 4-GÄNGE-MENÜ

42.00 / 58.00

Weißes Tomatenschaumsüppchen
hausgemachter Tomaten-Ricotta-Ravioli / Crêtons

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch
Melonenvariation / Misomayonnaise / Avocado

Duett von der Entenbrust
rosa gebratene Entenbrust & gebackenes Röllchen von der Keule / Rote Bete
Variation / Himbeer crunch / Kartoffelschaum

Zitrus-Ball
Mascarponecrème / Zitrusragout / Schaum von der sizilianischen Zitrone von Wilhelm Marx

- 3-Gang Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert -

SIGNATURE-MENÜ

84.00

Duett vom Pulpo
Pulpcarpaccio & gebratener Pulpo / Fenchelcrème & Fenchelsalat / Orangenfilets

Hausgemachte Steinpilzravioli
gebratene Steinpilze / eingelegter Brokkoli

Kalamansisorbet
Crème fraîche Schaum / Zuckerwatte

Zweierlei vom Spanferkel
Karottenvariation / Ingwer / Jus

Birne & Amaretto
Ziegenfrischkäsecrème / Birnenmurmeln & warmes Birnenkompott / Thymiansand / Amarettoeis

- Menü unveränderlich -