

## APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

---

Crémant d'Alsace „Giersberger“ brut	[0.1]	7.90
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]	8.00
2022 Spätburgunder, Hanspeter Ziereisen, Baden Klassischer Kirschduft, am Gaumen frisch und fein mit reifen Tanninen.	[0.2]	8.00

## VORSPEISEN

---

Gegrillter Pulpo Kichererbsenvariation – Keks & Crème / Tomatensalat / Basilikumsud	18.90
Tatar vom argentinischen Rind Zweierlei vom weißen Spargel – Spargelsalat und gebackener Spargel / Trüffelmayonnaise & frischer Trüffel	18.90
Kleiner gemischter Salat	6.50
Karottenschaumsüppchen Karottentatar / Hähnchenpraline / Safranaïoli	8.90
Italienische Appetizer Parmaschinken / Oliven / getrocknete Tomaten / Brot & Aufstrich des Tages	11.90

## SALAT

---

Ziegenkäsesalat Karamellierter Ziegenkäse / bunter Blattsalat / eingelegter Rhabarber / 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 Lamm	32.90
sautiertes Spitzkraut / hausgemachter Quittenravioli / Belper Knolle / Speckcrunch / Lammjus	
Duett vom Rind	32.90
rosa gebratenes Entrecôte & gebackene Praline vom geschmorten Schaufelstück / confierte Kartoffeln / gebratene Kräuterseitlinge / Steinpilzcrème / Kräuterhollandaise	
Zwiebelrostbraten	28.90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	
Spanferkelkarree & Backe	29.90
rosa gebratenes Karree & geschmorte Backe / hausgemachte Kartoffelkroketten / gerösteter Blumenkohl & Püree / Gremolata / Jus	
Gefüllte Maishähnchenbrust	24.90
Füllung von getrockneten Tomaten / cremige Polenta / Ragout vom geräucherten Paprika / Chorizoschaum	
Lachstranche & gebratene Garnele	29.90
hausgemachte Bärlauchpasta / gedörnte Tomaten / Pinienkerne / weißer Tomatenschaum	
Auberginenröllchen	VS / HG 18.90 / 23.90
Fregola Sarda / Datteln / Ricotta / Pecorino / Artischocken	
Hausgemachte Bärlauchpasta	VS / HG 17.90 / 21.90
gedörnte Tomaten / Pinienkerne / weißer Tomatenschaum	

## DESSERTS

---

Kalamansi & Mascarpone	13.90
Mascarponeespuma / geeister Kalamansischäum / Ziegenfrischkäseis / gedämpfter Biskuit	
Schokolade & Himbeere	13.90
Dunkles Schokoladenmousse / Himbeervariation – Sorbet, Gel & Espuma / Tonkabohneneis / karamellierte Haselnüsse	
Dreierlei Sorbet	11.50
Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	
<u>Hausgemachte Sorbets &amp; Eis:</u>	je Kugel 3.50
Himbeer-, Cassis-, Kalamansi- und Passionsfruchtsorbet, Tonkabohneneis, Ziegenfrischkäseis	
Internationale Käseauswahl	14.90
Hausgemachtes Thymianbaguette & Fruchtbrot / Feigensenf & Rosmarinhonig / Walnüsse / Trauben	
Hausgemachtes Macaron-Duett	6.00

## MENÜS

---

### 3-/ 4-/ 5-GÄNGE-MENÜ

49.00 / 65.00 / 74.00

Karottenschaumsüppchen

Karottentatar / Hähnchenpraline / Safranaioli

Gegrillter Pulpo

Kichererbsenvariation – Keks & Crème / Tomatensalat / Basilikumsud

Sorbet von Sauerampfer

marinierte Erdbeeren / Crémant d'Alsace

Duett vom Rind

rosa gebratenes Entrecôte & gebackene Praline vom geschmorten Schaufelstück /  
confierte Kartoffeln / gebratene Kräuterseitlinge / Steinpilzcrème / Kräuterhollandaise

Schokolade & Himbeere

Dunkles Schokoladenmousse / Himbeervariation – Sorbet, Gel & Espuma /  
Tonkabohneneis / karamellierte Haselnüsse

- 3-Gang Menü: o. Pulpo 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