

## 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

---

2 Stück gebratene Jakobsmuscheln eingelegerter weißer Spargel / Blumenkohl / Kräuteröl / Jakobsmuschelsud	17.90
Rosa gebratenes argentinisches Flanksteak grüne Tomate / Erdnusspraline / frischer Trüffel / geröstete Erdnüsse	17.90
Kleiner gemischter Salat	5.90
Schaumsüppchen vom Frühlingslauch Forellencarpaccio / Safranaïoli / getrocknete Tomate / Ciabattachip	8.90

## SALAT

---

Ziegenkäsesalat Karamellisierte Ziegenkäse / bunter Blattsalat / Orangenfilets & karamellierte Orange / 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

---

Gebratene Maishähnchenbrust	20.90
sautiertes Spitzkraut & Chinakohl / Süßkartoffel im Sesammantel / Teriyaki Soße / Curryschaum	
Rosa gebratenes Entrecôte	29.90
Bohnen im Speckmantel / Kartoffelgratin / geschmolzene rote Zwiebeln / geblähte Perlzwiebeln / Jus	
Zwiebelrostbraten	26.90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	
Rosa gebratenes Schweinefilet	23.90
Bayerisch Kraut / gebackene Blutwurst / Kartoffelpuffer / Granny Smith / Jus	
Kalbsrahmbraten	22.90
Topfenserviettenknödel / glasiertes Erbsen-Karottengemüse / Kalbsrahmsauce	
Gebratenes Filet vom St. Petersfisch	29.90
hausgemachte Bärlauchravioli / Tomatensalsa & getrocknete Tomaten / Pinienkerne / Parmesan / Weißweinschaum	
Süßkartoffel im Sesammantel	VS / HG 16.90 / 20.90
sautiertes Spitzkraut & Chinakohl / gebratene Avocado & Avocado-Creme / Gurken-Radieserlsalat / Sprossen / Curryschaum	
Hausgemachte Bärlauchpasta	VS / HG 16.90 / 20.90
feine Bandnudeln / geschmolzene Tomaten / Pinienkerne / Parmesan / Weißweinschaum	

## DESSERTS

---

Schokoladen-Cannelloni	13.90
Vollmilch-Schokoladenschaum / Himbeervariation – Himbeer Panna Cotta, Himbeergel & frische Himbeeren / Zitronenrahmeis	
Mille feuille - Knuspertörtchen	13.90
Tonkabohnen-Quarkmousse / Rhabarber-Kompott / Erdbeersorbet / Sauerampfer	
Dreierlei Sorbet	11.50
Himbeere, Zitrone & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	
<u>Hausgemachte Sorbets &amp; Eis:</u>	je Kugel 3.50
Himbeer-, Zitronen-, Erdbeer- und Passionsfruchtsorbet, Zitronenrahmeis	
Internationale Käseauswahl	14.90
Hausgemachtes Thymianbaguette & Fruchtbrot / Feigensenf & Rosmarinhonig / Walnüsse / Trauben	
Hausgemachtes Macaron-Duett	5.00

## MENÜS

---

### 3-/ 4-/ 5-GÄNGE-MENÜ

46.00 / 60.00 / 69.00

Schaumsüppchen vom Frühlingslauch

Forellencarpaccio / Safranaïoli / getrocknete Tomate / Ciabattachip

Hausgemachte Bärlauchpasta

feine Bandnudeln / geschmolzene Tomaten / Pinienkerne / Parmesan / Weißweinschaum

Sorbet vom pochierten Bergpfirsich

Thymiansand / angegossener Crémant d'Alsace

Rosa gebratenes Entrecôte

Bohnen im Speckmantel / Kartoffelgratin / geschmolzene rote Zwiebeln / geflämte Perlzwiebeln / Jus

Schokoladen-Cannelloni

Vollmilch-Schokoladenschaum / Himbeervariation – Himbeer Panna Cotta, Himbeergel & frische Himbeeren / Zitronenrahmeis

- 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

### Brennerei Engel [2cl]

Quitte 8.00

Sanddorn 8.00

Himbeergeist 8.00

Haselnussgeist 8.00

#### **Liköre [2cl]**

Weinbergpfirsich 3.50

Haselnuss 3.50

Salzkaramell 4.50

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

Grappa Moscato 6.00

Averna 4.50

Plantation XO Rum 7.50