

## 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
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

---

Carpaccio vom argentinischen Rind Parmesaneis / mariniertes Rukola / Pinienkerne / Kirschtomaten	16.90
Gebeizter Lachs & marinierte Flusskrebserl Kräutermarinade / Fenchelvariation / Wasabimayonnaise / Birnenchutney / eingelegter Rettich	16.90
Kleiner gemischter Salat	5.90
Pfifferlingsschaumsüppchen gebackenes Kräuter-Wan Tan / Gremolata / geröstete Pfifferlinge	7.90

## SALAT

---

Ziegenkäsesalat Karamellisierte Ziegenkäse / bunter Blattsalat / Pfefferkirschen / 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

---

Gefüllte Perlhuhnbrust	21.90
Petersilienfüllung / griechischer Bulgursalat / gebackener Feta / Zitronenjoghurt	
Zweierlei vom heimischen Reh	34.90
rosa gebratener Rücken & feines Rehragout / Rahmkohlrabi / Aprikosenchutney / gebackene Speckknödel / Rehjus	
Zwiebelrostbraten	24.90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	
Cordon Bleu-Rolle vom Schweinefilet	19.90
Bratkartoffel / Rahmspinat / Jus	
Entrecôte vom Rind	29.90
Grillgemüselasagne / hausgemachte Kräuterbutter / Pimentos de Padron	
Zweierlei vom Zander	24.90
gebratenes Filet & gebackene Krapferl / Rahmkartoffeln / Frühlingslauch / gebratene Champignons / Weißweinschaum	
Gefüllter Basilikumcrêpe	17.90
gegrilltes Ofengemüse / gebackener Räuchertofu / Paprikaschaum / Parmesan	
Hausgemachte feine Bandnudeln	VS / HG 14.90 / 19.90
geröstete Pfifferlinge / Belper Knolle / Rukolaspitzen	

## DESSERTS

---

Passionsfruchttörtchen	12.90
Passionsfruchtmousse / Salzkaramell / Ananas / Espressois / Luftschokolade	
Panna Cotta	12.90
Nougatmousse / Kirschrahmeis / karamellierte Haselnüsse / Schokoladenknusper	
Dreierlei Sorbet	8.50
Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	
<u>Hausgemachte Sorbets &amp; Eis:</u>	je Kugel 2.90
Himbeer-, Cassis- und Passionsfruchtsorbet, Espressois, Kirschrahmeis	
Internationale Käseauswahl	14.90
Hausgemachtes Thymianbaguette & Fruchtebrot / Feigensenf & Rosmarinhonig / Walnüsse / Trauben	

## MENÜS

---

### **3-/ 4-GÄNGE-MENÜ**

42.00 / 58.00

#### Pfifferlingsschaumsüppchen

gebackenes Kräuter-Wan Tan / Gremolata / geröstete Pfifferlinge

#### Gebeizter Lachs & marinierte Flusskrebserl

Kräutermarinade / Fenchelvariation / Wasabimayonnaise / Birnenchutney /  
eingelegter Rettich

#### Zweierlei vom heimischen Reh

rosa gebratener Rücken & feines Rehragout / Rahmkohlrabi / Aprikosenchutney /  
gebackene Speckknödel / Rehjus

#### Passionsfruchttörtchen

Passionsfruchtmousse / Salzkaramell / Ananas / Espressois / Luftschokolade

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

### **SIGNATURE-MENÜ**

88.00

#### Gebeizte Buttermakrele

Schnittlauchsud / Knoblauchvariation / eingelegte Zwiebeln

#### Hausgemachte feine Bandnudeln

geröstete Pfifferlinge / Belper Knolle / Rukolaspitzen

#### Gebratene Foie Gras

Variation von der Kirsche / Lebereis / Brioche

#### Zweierlei von der Taube

Artischocken / Purple Curry / Tomatenpovese / Jus

#### Himbeerball

Mascarponecrème / Tonkabohne / Himbeersud

- Menü unveränderlich -