APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

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

VORSPEISEN

Carpaccio vom Stör 18.90
Pilzvariation – eingelegte Buchenpilze & Buchenpilzcréme / Pilzfond / Nashibirne / Misomayonnaise

Zweierlei vom Rind 17.90
Gebackene Schnitte & hauchdünne Scheiben vom Wagyu-Rind / Kartoffelespuma / eingelegte Radieserl / gebratenes Wachtelei / Madeirajus

Kleiner gemischter Salat 6.50

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe 8.90
gebackene Edelfischpraline / Haselnusscréme / Schwarzwurzelsalat

Italienische Appetizer 9.90
Parmaschinken / Oliven / getrocknete Tomaten / Brot & Aufstrich des Tages

SALAT

Ziegenkäsesalat VS / HG 12.90 / 16.90
Karamellisierter Ziegenkäse / bunter Blattsalat / eingelegte Quitten / Walnüsse / Champagnervinaigrette

Backhendlsalat 16.90
Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette

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

HAUPTGÄNGE

Geschmorter Rehbraten 24.90
gebratene Brezenknödelschnitte / Rahmwirsing / Rehschmorsoße

Zweierlei vom Wildhasen aus heimischer Jagd 27.90
Ragout von der geschmorten Keule & rosa gebratener Rücken / Rosenkohlcréme / glasierte rote Beete Gnocchi / Preiselbeeren / Wildhasenjus

Zwiebelrostbraten 26.90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus

Sous vide gegarte Entenbrust 29.90
Blaukrautpüree & Salat / gebackene Kartoffeltaler / gebratener Mais & Flowersprouts / Entenjus

Gebratener Seesaibling 29.90
hausgemachte Bandnudeln / frischer schwarzer Wintertrüffel / Portulak / Trüffelschaum

Gebratenes Kabeljaufilet 32.90
sautiertes Spitzkraut / Kartoffel-Apfelschnitte / geschmorte Äpfel / Calvadosschaum

Hausgemachte Trüffelpasta VS / HG 18.90 / 23.90
feine Bandnudeln / frischer schwarzer Wintertrüffel / Trüffelschaum

Gebackene Sushi-Rolle VS / HG 17.90 / 21.90
gebratenes Asia-Gemüse / Avocadocréme / Curryschaum

DESSERTS

Nussknacker 13.90
Haselnuss Panna Cotta / Apfelkompott & Kücherl / Quittenpüree / Nussknusper / Créme Karamell Schaum / Limettenrahmeis

Orangenparfait 13.90
Orangengel & Crumble / Hagebutteneis & Murmel / getrocknetes weißes Schokoladenmousse

Dreierlei Sorbet 11.50
Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble

Hausgemachte Sorbets & Eis: je Kugel 3.50
Himbeer-, Cassis-, Zitronen- und Passionsfruchtsorbet, Limettenrahmeis & Hagebutteneis

Internationale Käseauswahl 14.90
Hausgemachtes Thymianbaguette & Früchtebrot / Feigensenf & Rosmarinhonig / Walnüsse / Trauben

Hausgemachtes Macaron-Duett 5.00

MENÜS

3-/ 4-/ 5-GÄNGE-MENÜ 46.00 / 60.00 / 69.00

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe
gebackene Edelfischpraline / Haselnusscréme / Schwarzwurzelsalat

Zweierlei vom Rind
Gebackene Schnitte & hauchdünne Scheiben vom Wagyu-Rind / Kartoffelespuma / eingelegte Radieserl / gebratenes Wachtelei / Madeirajus

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

Sous vide gegarte Entenbrust
Blaukrautpüree & Salat / gebackene Kartoffeltaler / gebratener Mais & Flowersprouts / Entenjus

Nussknacker
Haselnuss Panna Cotta / Apfelkompott & Kücherl / Quittenpüree / Nussknusper / Créme Karamell Schaum / Limettenrahmeis

- 3-Gang Menü: o. Rind 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