

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

Geflämmtes Doradenfilet Gurkenrelish & Röllchen / Kohlrabisalat / Sauerrahm / Getreidekaviar / Brunnenkressesorbet	18.90
Knusprige Schweineripperl ausgelöste Ripperl / mixed pickles / Dijon-Senf / Estragonmayonnaise / Weißweinsud / Schnittlauchöl	17.90
Kleiner gemischter Salat	6.50
Schaumsuppe vom weißen Spargel Spargelsalat / Parmesanagnolotti	8.90
Italienische Appetizer Parmaschinken / Oliven / getrocknete Tomaten / Brot & Aufstrich des Tages	11.90

SALAT

Ziegenkäsesalat Karamellisierte Ziegenkäse / bunter Blattsalat / glasierte Erdbeeren / 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 heimischen Reh	34.90
geschmorte Keule & rosa gebratener Rücken / Sellerie im Salzteig / gebackener Brokkoli / eingelegter Sanddorn / Curryjus	
Duett vom Kalb	29.90
geschmortes Kalbsragout & rosa gebratenes Medaillon vom Kalbsrücken / gebratenes Sommergemüse / getrüffeltes Risotto / Madeirajus	
Zwiebelrostbraten	28.90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	
Surf & Turf	34.90
rosa gebratenes Rinderfilet (120g) & crispy Garnele / Avocado / Kartoffelragout / Paprika- und Radicchioemulsion / Jus	
Dreierlei vom Stubenküken	24.90
gebratene Brust, confierte Keule & knuspriger Chicken Wing / geschmorte Karotten / Kartoffelcrème / Hendljus	
Gebratenes Zanderfilet	26.90
Buchweizen / gebratenes Spargelgemüse / Krustentierschaum	
Spargelrisotto	VS / HG 17.90 / 21.90
junge Erbsen / Erbsenkresse / Belper Knolle	
Hausgemachte Tomatenravioli	VS / HG 18.90 / 23.90
Mozzarella / Pinienkerne / Bärlauchöl	

DESSERTS

Mascarpone mousse	13.90
marinierte Erdbeeren & Rhabarber / Waldmeistersorbet	
Kaffee & Kirsche	13.90
Kaffeemousse / Sauerkirschsorbet & Gel / Crunch	
Dreierlei Sorbet	11.50
Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	
<u>Hausgemachte Sorbets:</u>	je Kugel 3.50
Himbeer-, Cassis-, Waldmeister-, Sauerkirsch- und Passionsfruchtsorbet	
Internationale Käseauswahl	14.90
Hausgemachtes Thymianbaguette & Früchtebrot / Feigensenf & Rosmarinhonig / Walnüsse / Trauben	
Hausgemachtes Macaron-Duett	6.00

MENÜS

3-/ 4-/ 5-GÄNGE-MENÜ

49.00 / 65.00 / 74.00

Schaumsuppe vom weißen Spargel
Spargelsalat / Parmesanagnolotti

Geflämmtes Doradenfilet
Gurkenrelish & Röllchen / Kohlrabisalat / Sauerrahm / Getreidekaviar /
Brunnenkressesorbet

Kalamansisorbet
griechischer Joghurt / Olive

Duett vom Kalb
geschmortes Kalbsragout & rosa gebratenes Medaillon vom Kalbsrücken /
gebratenes Sommergemüse / getrüffeltes Risotto / Madeirajus

Mascarpone mousse
marinierte Erdbeeren & Rhabarber / Waldmeistersorbet

- 3-Gang Menü: o. Dorade 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