

## 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
Van Nahmen Apfel-Cidre	[0.2]	4.90
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
2021 Blaufränkisch, Weingut Feiler-Artinger Feine Brombeerfrucht in der Nase, viel Würze und elegant feines Tannin.	[0.2]	8.00

## VORSPEISEN

---

Vitello Tonnato Friséespitzen / Tomatenmarmelade & Tomatenschnecke / frittierte Babykapern	16.90
Gebeizter norwegischer Lachs Rotkrautsalat & Gelee / Waldorfsalat / schwarzer Rettich	16.90
Kleiner gemischter Salat	5.90
Schaumsüppchen vom Hokkaido-Kürbis eingelegter Kürbis / Garnelen-Frühlingsrolle	7.90

## SALAT

---

Ziegenkäsesalat Karamellierter Ziegenkäse / bunter Blattsalat / eingelegte Zwetschgen / 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

---

Zweierlei vom schwäbisch-hällischen Schwein Filet im Blätterteigmantel & geschmortes Backerl / sautiertes Spitzkraut / Rotweinbuttersoße	22.90
Zweierlei vom Lamm rosa gebratener Rücken & geschmorte Keule / Paprikaemulsion & Paprika- Bohngemüse / Kartoffelspeckroulade	32.90
Zwiebelrostbraten Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	25.90
Roulade vom Maishähnchen Steinpilzfüllung & gebratene Steinpilze / Kräuterrisotto / grüner Spargel	20.90
Rosa gebratener Kalbsrücken Pastinakengemüse / gratinierte Fächerkartoffeln / Kräuter-Pfefferkruste	28.90
Gebratener Kabeljau Kürbisgemüse / Quinoa / Curry Jaipur	28.90
Kartoffelschnecke Kartoffelschaum & Stroh / glasierte Babykarotten / schwarzer Knoblauch / Ingwerschaum	18.90
Hausgemachte Ravioli vom schwarzen Trüffel      VS / HG 14.90 / 19.90 Babyspinat / Madeiraschaum / frischer Wintertrüffel	

## DESSERTS

---

Waldbeerenparfait gebackener Schokoladenkrapfen / Zitrusjoghurt / Honigsabayone	13.90
Nougat & Pflaume Nougatmousse / Schmandeis / Pflaumenragout / Vanilleschaum	13.90
Dreierlei Sorbet Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	8.50
<u>Hausgemachte Sorbets &amp; Eis:</u> Himbeer-, Cassis-, Kalamansi- und Passionsfruchtsorbet, Schmandeis, Tonkabohneneis	je Kugel 2.90
Internationale Käseauswahl Hausgemachtes Thymianbaguette & Früchtebrot / Feigensenf & Rosmarinhonig / Walnüsse / Trauben	14.90
Hausgemachtes Macaron-Duett	5.00

## MENÜS

---

### **3-/ 4-GÄNGE-MENÜ**

42.00 / 58.00

Schaumsüppchen vom Hokkaido-Kürbis  
eingelegter Kürbis / Garnelen-Frühlingsrolle

Vitello Tonnato

Friséespitzen / Tomatenmarmelade & Tomatenschnecke / frittierte Babykapern

Rosa gebratener Kalbsrücken

Pastinakengemüse / gratinierte Fächerkartoffeln / Kräuter-Pfefferkruste

Nougat & Pflaume

Nougatmousse / Schmandeis / Pflaumenragout / Vanilleschaum

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

### **SIGNATURE-MENÜ**

84.00

Kaisergranat

mariniert & gebraten / Sellerievariation / schwarzer Trüffel / Amaranth

Gebackener Kartoffelkrapfen

geschmortes Iberico-Backerl / geräuchertes Paprika-Spitzkraut / Kartoffelcrunch / Lardo

Kalamansisorbet

Vanilleschaum / Zuckerwatte

Zweierlei Ente

rosa gebratene Entenbrust & confierte Keule / glasierter Rosenkohl / Zwetschgenkompott / geräucherte Kartoffel-Haselnusscrème

Geschmorte Portweinbirne

Tonkabohneneis / Birnensalat / Cashewkerne

- Menü unveränderlich -