

Degustationsmenü



Gebratene Garnelen

Couscous / Fenchel / Pesto

Kürbiscremesuppe

Hokkaido Kürbis / Kürbiskernöl / geröstete Kerne

Hausgemachtes Sorbet

Rosé Schaumwein mit Flaschengärung

Kalbsfilet und -bries

Getrüffelter Kohlrabi / Flower Sprouts / Kartoffel

Zitrone trifft Mandarine

Kalamansi-Tarte / Mandarinen-Sorbet

Zitronengel / Gewürz-Orangen-Salat

5-Gang Menü € 83,00

4-Gang Menü (ohne Suppe) € 74,00

Gerne bieten wir Ihnen auch eine passende Weinbegleitung zum Menü an € 32,00

...unsere besondere Empfehlung:

2021 "Lirac Blanc" AOP BIO – trocken 0,1l € 6,50
Côte du Rhône, Domaine LaFond 0,25l € 10,80

2023 "Le Montalus" Rosé IGP - trocken 0,1l € 5,50
Côtes de Thau, Costières Pomérols 0,25l € 9,50

2021 „Black Print“ Rotwein – trocken 0,1l € 8,80
Pfalz, Weingut Markus Schneider 0,25l € 16,80

Vorspeisen



Kl. Portion

| | | |
|----------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| Vorspeisensalat Croûtons / geröstete Nüsse | € 7,80 | € 6,20 |
| Ringelbeete-Carpaccio Walnuss / Romanasalat / Focaccia | € 18,00 | |
| Feldsalat Lauwarmes Kartoffeldressing Speckkrusteln / Croûtons | € 18,00 | |
| Gebratene Garnelen Couscous / Fenchel / Pesto | € 19,00 | |
| Short Rib Coleslaw / Cashewkerne / Perlzwiebeln | € 19,50 | |

Suppen

| | |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| Rinderkraftbrühe Kräuterflädle / Wurzelgemüse / Schnittlauch | € 9,00 |
| Kürbiscremesuppe Hokkaido Kürbis / Kürbiskernöl / geröstete Kerne | € 9,50 |



Vegetarisch & Vegan

| | | Kl. Portion |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|
| Gelbe gefüllte Paprika Gemüse Couscous / rote Paprikasoße / Ratatouille | € 25,00 | € 21,50 |
| Kichererbsen (vegan) Kokos-Curry / Wurzelgemüse / | € 28,00 | € 24,00 |

Fisch

| | | kl. Portion |
|--------------------------------------------------------------------|---------|-------------|
| Forelle „Müllerin“ Zitronenbutter / Petersilienkartoffeln | € 28,00 | |
| Seeteufel & Hummer Tomate / Zucchini / Zitronengras / Kartoffel | € 44,00 | € 39,00 |



Fleisch

...und unsere Klassiker

Kl. Portion

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Maispouardenbrust Wirsing / Kartoffelpüree / Trauben Kräutersahne / Cashewkerne | € 36,00 | |
| Kalbsfilet und -bries Getrüffel Kohlrabi / Flower Sprouts / Kartoffel | € 42,00 | € 38,00 |
| Rehrücken vom heimischen Reh Rosenkohl / Maronen / Apfel / Serviettenknödel | € 43,00 | € 37,00 |
| Hausgereifter Zwiebelrostbraten Spätzle oder Bratkartoffeln / Gemüsebouquet | € 31,50 | € 28,00 |
| Kalbsrahmschnitzel Spätzle / Gemüsebouquet | € 28,50 | € 25,50 |
| Wiener Schnitzel Pommes frites | € 28,00 | € 24,00 |

Dessert-Kreationen



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Zitrone trifft Mandarine Kalamansi-Tarte / Mandarinen-Sorbet Zitronengel / Gewürz-Orangen-Salat | € 15,00 |
| Tarte Tatin von der Birne Nougat-Eis / grüner Apfel / Himbeeren / Zimtsoße | € 15,00 |
| Café Gourmand Espresso / Kaffee-Variation | € 15,00 |

Unsere Eissorten:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss | |
| Eine große Kugel Eis (7,8) | € 3,00 |
| Portion Sahne (7) | € 1,60 |
| Gemischter Eisbecher (8) | € 6,00 |
| Eine Kugel hausgemachtes Sorbet (Fragen sie unser Servicepersonal nach den tages-aktuellen Sorten) | € 4,00 |

Für unsere kleinen Gäste:

| | |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| „Pinocchio“ (8, Glu) (Eine Kugel Eis mit Eistüte und Smarties) | € 3,50 |
| „Naschkatze“ (1,3,7,8) (2 Kugeln Eis mit Smarties & Gummibärchen) | € 5,00 |

