

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

