

## Unsere Empfehlung

Riesling Sekt Brut  
PRIVAT CUVÉE „Schloss Weitenburg“ 0,1l EUR 9,50

Champagner HENRI MANDOIS Brut Origine 0,1l EUR 14,00

### *Grüner Spritz*

Grüner Apfel, Rieslingsekt, Ginger Ale, Gurke 0,1l EUR 9,50

### Weißer Trauben Secco

– alkoholfrei –

Sekthaus Raumland, Flörsheim, Rheinhessen 0,1l EUR 8,50

### Chardonnay

Qualitätswein – trocken 0,25l EUR 11,00

Winzerhof Christian Stahl, Auernhofen, Franken 0,75l EUR 32,00

Sehr erfrischend, strahlende Mineralität und moderate Säure,  
komplex und saftig, ohne schwer zu sein, anhaltend im Abgang.

### Montepulciano d´Abruzzo

#### Il Grande Silenzio

Coline Terramane DOCG 0,25l EUR 10,00

Fosso Corno 0,75l EUR 28,00

Intensive rubinrote Farbe, in der Nase weich, Duft nach Pflaume,  
Noten von Lakritz, warm, samtig, voller Körper.

## **Vorspeisen**

Herbstliche Blattsalate mit Himbeerdressing und gerösteten Pinienkernen	EUR 12,00
wahlweise mit gebratenen Waldpilzen	EUR 14,00
hausgerauchtem Wildschinken und Preiselbeervinaigrette	EUR 16,00
Sashimi vom schottischen Label Rouge Lachs mit Ingwer, Wasabi und Rettich	EUR 19,00
Gebeizte Gelbschwanzmakrele mit Rote Beete Relish Sauerrahm und Kresse	EUR 19,00
Unsere Gänseleber, grüner Apfel, Estragon und hausgemachter Brioche	EUR 24,00

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	EUR 9,00
Steinpilzcrèmesuppe mit gebratenen Waldpilzen und Schnittlauch	EUR 12,00
Hummerschaumsuppe mit Vadouvan und kleinen Parmesangnocchi	EUR 14,00

## Hauptgerichte

Parmesanrisotto mit Lauch, frischen Pfifferlingen und Ruccola	EUR 24,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites, Beilagenblattsalat und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 31,00
Zwiebelrostbraten in Spätburgundersöfle, hausgemachte Spätzle und kleiner Beilagenblattsalat	EUR 32,00
Kalbsrückensteak in weißer Trüffelsoße, grüner Spargel und Bandnudeln	EUR 34,00
Argentinisches Angus-Rinderfilet in Balsamico-Essigjus, Pinienkern-Blattspinat und Kartoffelrösti	EUR 44,00
Kross gebratenes Zanderfilet in Schnittlauchsoße, Lauch und glacierte Kartoffeln	EUR 35,00
Steinbuttfilet in Estragonschaum, Zucchini-Tomatengemüse und zweierlei Reis	EUR 42,00

## Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 8,50
Zwetschgengranité mit Sorbet und weißem Schokoladen-Espuma - im Cocktailglas serviert –	EUR 9,50
Crème Brûlée von der Vanille mit frischen Heidelbeeren und Heidelbeer-Joghurteis	EUR 14,00
Variation von Schokolade und Passionsfrucht mit Haselnuss-Crumble	EUR 15,00
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer hausgemachten Sorbetauswahl je Kugel	EUR 4,00

## Unsere Empfehlung

2018	Saint Patrick - Rosé Beerenauslese Weingut Karl H. Johner Vogtsburg – Bischoffingen, Kaiserstuhl	5cl	EUR 9,00
Feiner Duft nach Erd- und Himbeeren. Am Gaumen schöne Fülle. Die Süße wird durch die Säure sehr schön getragen. Rosennote, rote Beerenaromen, rote Johannisbeeren und Johannisbeerblätter, rote Stachelbeeren.			

## **Liebe Gäste,**

soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Lesebrillen halten wir für Sie bereit, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Besuchen Sie uns auf Facebook!



Visit us @ Facebook!