

## 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**

Feldsalatröschen mit Holunderblütendressing Speckstreifen und Croûtons	EUR 12,00
Rote Bete Carpaccio mit Limonenvionaigrette, Ruccolasalat und Ziegenkäsepraline	EUR 18,00
Gebratene Jakobsmuscheln mit orientalischem Couscoussalat, Mango-Chillisalsa und Krustentier vinaigrette	EUR 19,00
Sashimi von Thunfisch mit Rettich, Wasabi, Ingwer und Ahorn-Ponzusoße	EUR 21,00
Unsere Gänseleber, Sellerie, Feige, schwarze Nüsse und hausgemachter Brioche	EUR 26,00

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Schnittlauch	EUR 9,00
Sellerieschaumsuppe mit schwarzem Herbsttrüffel	EUR 12,00
Rehconsommé mit Pistazienflädle und kleinem Gemüse	EUR 12,00

## Hauptgerichte

Hausgemachte Tagliatelle mit Wintertrüffel und Blattspinat	EUR 24,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites, Beilagenblattsalat und kaltgerührten Preiselbeeren	EUR 31,00
Zwiebelrostbraten mit Rotweinsauce, hausgemachte Spätzle und Beilagenblattsalat	EUR 32,00
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet in gelber Paprikasauce, Zucchini Gemüse und Reis	EUR 32,00
Kross gebratenes Filet vom Wolfsbarsch, Basilikumsoße, Artischocken, Amalfizitrone und Fregola Sarda	EUR 39,00
Hirschrückenmedaillon in Wacholder-Limonenjuss Wirsinggemüse und Mohnschupfnudeln	EUR 43,00
Rosa gebratenes Angus-Rinderfilet und Gänseleber in Portweinjuss, Blattspinat und Rösti	EUR 44,00

## Desserts

Affogato al Caffé - Espresso, Vanilleeis und Sahne –	EUR 8,50
Orangengranité mit Gewürzorangensorbet und Grand-Marnier-Espuma <i>-im Cocktailglas serviert-</i>	EUR 9,50
Karamellisiertes Zimtparfait mit eingelegten Rotwein-Zwetschgen und Zwetschgensorbet	EUR 14,00
Gâteau von der Valrhonaschokolade mit Ananas Creole und Pina Coladasorbet	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 Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

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

Besuchen Sie uns auf Instagram!



Visit us @ Instagram!