

UNSERE MENÜ – EMPFEHLUNGEN

Menü 1

Gebratene Seawater Garnelen
mit Ananas-Salat,
Sauce Piperade

Zanderfilet auf Rieslingkraut, Beurre blanc,
glasierte Weintrauben,
Kartoffelschnee, Serranoschinken Chip

Crème Brûlée, frische Früchte

€ 43,00

Menü 2

Scheiben vom gebratenen
Jungschweinrücken, feine Thunfischcreme,
Kapernäpfel, Oliven

Exotische Kürbissuppe
mit Curry und Ingwer

Geschmorter Sauerbraten vom Hirschkalb,
Preiselbeer Soße,
glasierte Birnenspalten,
hausgemachter Apfelrotkohl, Spätzle

Gebackene Zitronen Ricotta,
karamellierte Apfelspalten,
Eis des Tages

€ 50,00

Menü ohne Suppe € 42,50

Menü 3

Exotische Kürbissuppe
mit Curry und Ingwer

Schweinefilet mit Serranoschinken
und frischem Salbei gebraten,
Rosé Champignons
und Frühlingslauch in Rahm
hausgemachter Kartoffelrösti,
buntes Gemüse

Dreierlei Eis mit frischen
Früchten

€ 34,00

APERITIFEMPFEHLUNG

Gin Chilla (Kombination aus acht erlesenen, bayerischen Kräutern, feinsten Wacholderbeeren) aufgegossen mit Rieslingsekt € 5,50

VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Gebratene Seawater Garnelen mit Ananas-Salat, Sauce Piperade	Vorspeise Hauptgang	€ 15,00 € 25,50
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet, Grana Padano, Blattsalate, geröstete Pinienkerne		€ 14,00
Tomatenbruschetta (2 Stück), Grana Padano, marinierte Zupfsalate		€ 8,00
Scheiben vom gebratenen Jungschweinrücken, feine Thunfischcreme, Kapernäpfel, Oliven		€ 12,00
Gebratene Rosé Champignons, marinierte Blattsalate, Tomatenbruschetta		€ 10,00
Exotische Kürbissuppe mit Curry und Ingwer		€ 7,50

FLEISCH

Rosa gebratene Entenbrust, Portweinjus, Rahmspitzkohl,
Apfelspalten in Riesling, Macaire Kartoffeln € 24,00

Lammrücken unter der Kräuterhaube auf provenzalischem
Tomatenragout, zweierlei Bohnen, gebratene Kartoffellasagne € 26,00

Geschmorter Sauerbraten vom Hirschkalb, Preiselbeer Soße,
glasierte Birnenspalten, hausgemachter Apfelrotkohl, Spätzle € 23,50

Schweinefilet mit Serranoschinken und frischen Salbei gebraten,
Rosé Champignons und Frühlingslauch in Rahm
hausgemachter Kartoffelrösti, buntes Gemüse € 20,50

FISCH

Krosses Doradenfilet, Sauce Piperade, gebratenes Zucchini Gemüse,
Garnelenravioli € 24,50

Zanderfilet auf Rieslingkraut, Beurre Blanc, glasierte Weintrauben,
Kartoffelschnee, Serranoschinken Chip € 23,00

DESSERT

Crème Brûlée, frische Früchte	€ 7,50
Dreierlei Eis mit frischen Früchten	€ 8,50
Gebackene Zitronen Ricotta, karamellisierte Apfelspalten, Eis des Tages	€ 9,50

EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

AHR 6, VDP „Portwein“, Gemeinschafts-Cuveé der Sechs Kollegen Spätburgunder Auslesequalität, Weingut Kreuzberg	19,5%	5 cl	€ 6,50
--	-------	------	--------

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Grappa

La Trentina Morbida	41%	2 cl	€ 3,50
Le Diciotto Lune	41%	2 cl	€ 4,50
Giare Amarone	41%	2 cl	€ 6,00
Grappa Tasting 3 x 0,1cl			€ 7,00
Haselnussgeist, Piekfeine Brände, Brigitta Rust, 40%		2 cl	€ 5,00

KAFFEE

Espresso oder Kaffee, Schümli von Huth-Kaffee	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,50