

Aperitifempfehlung

Empfehlung des Hauses „Saison Aperitif“	8,00 €
Holunder-Spritzer <i>alkoholfrei</i> , erfrischend, eisgekühlt	0,33 l. 5,50 €
Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung Sparkling Aperio aus roten, Südtiroler Äpfeln	7,00 €
Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris) <i>Weingut Vollmayer</i>	8,00 €
Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach	8,00 €

Weinempfehlung

Weingut Clauß

Lottstetten-Nack, am Bodensee, Baden

Pinot Blanc „Urbanus“

Das Weißburgunder-Flaggschiff des Weingutes

Feine Würze in der Nase und saftige Cremigkeit am Gaumen - Herrlich

0,2 l.	12,00 €
Flasche 0,75 l.	43,00 €

Solepasso Passito 2022

Casato di Melzi, Puglia, Italien

Cuvée aus Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nero. Die Trauben werden vor der Verarbeitung getrocknet, was zu einem intensiven Geschmack von getrockneten roten Früchten, Kirsch und Pflaume führt.

0,2 l	11,00 €
Flasche 0,75 l	39,00 €

Unsere Vorspeisen

Tagessuppe	8,00 €
Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing	8,00 €
Karamellisierter Perigord Ziegenfrischkäse auf Staudensellerie-Mangosalat, Blattsalaten und Granatapfel	16,00 €
Tatar „Wiese und Wasser“ Beef Tatar und gebratene Blue Label Riesen Garnelen mit kleinen, bunten Blattsalaten in Kräutervinaigrette	18,00 €
Winterkabeljau im Baconmantel gebraten auf Perlgraupenrisotto mit gebackener roter Beete, Walnusspesto karamellisierter Birne und Gorgonzolaschaum	19,00 €

Unser Menü

Winterkabeljau im Baconmantel gebraten
auf Perlgraupenrisotto mit gebackener roter Beete, Walnusspesto
karamellisierter Birne und Gorgonzolaschaum

Filet vom Wasserbüffel
unter der Bärlauchkruste, mit sautierten Pilzen
an kräftiger Portweinreduktion, Gemüse vom Markt
und gratinierten Rahmkartoffeln

Gebackener Blondie
mit Fruchtcoulis, Beeren und Macadamia-Vanilleeis

66,00 €

Unser Vegetarisches Menü

Karamellisierte Perigord Ziegenfrischkäse
auf Staudensellerie-Mangosalat, Blattsalaten
und Granatapfel

Gebackene Polenta-Parmesankrapfen
auf Pastinaken-Möhrenragout
und Schalottenconfit

Kokosmousse
mit Ananaskompott

48,00 €

Hauptgänge

Wiener Schnitzel	30,00 €
Klassisch vom Kalbsrücken mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken, dazu Pommes-Frites und gemischtem Salatteller	
Zweierlei vom heimischen-Strohschwein	33,00 €
Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	
Zwiebelrostbraten vom Weiderind	35,00 €
Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln, Gemüse vom Markt und Pommes-Frites	
Gebratenes Lammrückenfilet	40,00 €
an getrüffelter Portweinreduktion, mit sautierten Pilzen Gemüse vom Markt und gebackenen Polenta-Parmesankrapfen	
Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“	43,00 €
mit gegrillten Riesengarnelen, an getrüffelter Portweinreduktion, Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln	

Filet vom Wasserbüffel

40,00 €

unter der Bärlauchkruste, mit sautierten Pilzen
an kräftiger Portweinreduktion, Gemüse vom Markt
und gratinierten Rahmkartoffeln

Filet vom Skrei (Winterkabeljau von den Lofoten)

36,00 €

auf der Haut gebraten, auf cremigem Porree, Senfkaviar
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

„Vegi“

Gebackene Polenta-Parmesankrapfen

26,00 €

auf Pastinaken-Möhrenragout und Schalottenconfit

„Vegan“

Perlgraupenrisotto

26,00 €

mit gebackener roter Beete, Walnusspesto,
Karamellisierter Birne und Thymian

Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing

30,00 €

mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet,
Riesengarnelen mit verschiedenen Dipps
und kleinem Pommes-Gläsle

Dessert

Abgeflamnte Creme Brûlée „Maison,, 7,00 €

Gebackener Blondie 12,00 €
mit Fruchtcoulis, Beeren und Macadamia-Vanilleeis

Kokosmmousse 10,00 €
mit Ananaskompott

Klein und Fein 7,00 €
Geeister Espresso mit einer Kugel Espressois mit Haselnusskrokant
und Baileysschaum

Affogato 7,00 €
Bourbon Vanille Eiscreme mit doppeltem Espresso

Holzhacker 9,00 €
Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen
ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne

Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel 9,00 €

Bourbon Vanille Eiskrem*, Espressois Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen,
Zitronensorbet, Himbeersorbet

	pro Kugel	3,00 €
Hausgemachtes Sorbet/Eis	pro Kugel	3,50 €
	mit Sahne	1,50 €

* = mit Farbstoff

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

2020 Gelber Muskateller Weingut Aufricht	0,1 l.	8,00 €
--	--------	--------