

Aperitivempfehlung

Holunder-Spritzer <i>alkoholfrei</i> , erfrischend, eisgekühlt	0,33 l. 5,00 €
Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung Sparkling Apero aus roten, Südtiroler Äpfeln	7,00 €
„Herbal Punch“ Giusti Vermouth, Ginger Ale, Orange, Rosmarin, Eis	8,00 €
Nonino-L`Aperitivo mit Tonic Water, Orange und viel Eis	8,00 €
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

GRAN ORISTAN LA MANCHA

2014 D.O. La Mancha GRAN RESERVA , Spanien

Cuvée aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon
Großartiger, zwei Jahre im Barrique ausgebauter Rotwein.
Duft nach Pflaume und Kirsche, elegant, vollmundig mit angenehm langem Abgang

0,2 l. 11,00 €
Flasche 0,75 l. 39,00 €

Brunito Uve Leggermente Appassite

2020 IGT Toscana, Italien

Dunkles Rot, mit weichen, vollmundigen Aromen von dunklen Beeren, Schokolade und Kaffee. Elegant
gehaltvoll und ausgewogen aus 90 % Sangiovese Traube mit süßen und weichen Tanninen mit elegantem, langem Abgang

0,2 l 11,00 €
Flasche 0,75 l 39,00 €

Unsere Vorspeisen

Tagessüpple	8,00 €
Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing	8,00 €
Trio vom Perigord Ziegenfrischkäse Praline im gerösteten Haselnussmantel, karamellisiert und Mousse mit Kürbis-Apfelchutney, kleinen Blattsalaten und gerösteten Kernen	15,00 €
Garnelenpfännle Gebratene Blue Label Riesen Garnelen in Martusa Olivenöl und Knoblauch, mit geröstetem Brot	16,00 €
Beef Tatar „Asia Style“ mit gebackener Pankogarnele, Smokey Chili Dipp und kleinen Blattsalaten	17,00 €

Unser Menü

Beef Tatar „Asia Style“
mit gebackener Pankogarnele, Smokey Chili Dipp
und kleinen Blattsalaten
Vorspeise alleine 17,00 €

Lammrückenfilet
unter der Kräuterkruste
an getrüffelter Burgunderreduktion, sautierten Pilzen
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln
Hauptgang alleine 38,00 €

Törtle von der Gianduja-Schokolade
mit Mangokompott und fruchtigem Maracujasorbet
Dessert alleine 12,00 €

59,00 €

Hauptgänge

Wiener Schnitzel	28,00 €
Klassisch vom Kalbsrücken mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken, dazu Pommes-Frites und gemischtem Salatteller	
Filet vom heimischen Landschwein	28,00 €
am Stück gebraten, an feinem Pilzrahmsößle, Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	
Cordon Bleu vom Kalb	30,00 €
mit jungem Bergkäse und Schinken gefüllt, im Ofen gebacken, mit Kräuterbutter und Pommes-Frites	
Gemütlich gegartes Kalbsbäckle	30,00 €
in kräftigem Schmorsößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	
Brütle von der Maispoularde	30,00 €
Sous Vide gegart, auf feinem Pilzrahmsößle, Gemüse vom Markt und gebratenen Kaspressknödel	

Zwiebelrostbraten vom Weiderind	33,00 €
Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln, Gemüse vom Markt und Pommes-Frites	
Filetsteak vom Weiderind	38,00 €
rassig vom Grill, an kräftigem Sößle mit grünen Pfefferbeeren Gemüse vom Markt und gratinierte Rahmkartoffeln	
Filet vom Island Lachs	31,00 €
in Aromaten gebraten, auf feinem Rahmspinat Gemüse vom Markt und Schwenkkartoffele	
Vegetarisches Teriyaki Geschnetzeltes	24,00 €
auf exotischem Jackfruit-Kokoscurry und Gemüse vom Markt	
Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing	28,00 €
mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet und Riesengarnelen mit verschiedenen Dipps	

Dessert

Abgeflamnte Creme Brûlée „Maison,,	7,00 €
Törtle von der Gianduja-Schokolade mit Mangokompott und fruchtigem Maracujasorbet	12,00 €
Küchle von Mascarpone und weißer Schokolade mit eingelegten Aprikosen und Salted Caramelis	12,00 €
Klein und Fein Geeister Espresso mit einer Kugel Espressois mit Haselnusskrokant und Baileysschaum	6,00 €
Affogato Bourbon Vanille Eiscreme mit heißem Espresso übergossen	6,00 €
Holz hacker Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne	8,00 €
Coupe feuriges Herz Zartschmelzendes Bourbon Vanille Eiskrem mit heißen Himbeeren und Sahne	8,00 €
Bellabomba Bombardino Warmer Italienischer Eierlikör mit Sahne und Kakaopulver	6,00 €
Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel	8,00 €
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