

Aperitivempfehlung

Holunder-Spritzer <i>alkoholfrei</i> , erfrischend, eisgekühlt	0,33 l. 5,00 €
Sparkling Passion Royal Champagner trifft auf Passionsfrucht und geeiste Mango	10,00 €
Glas Champagner Grande Reserve Brut	12,00 €
Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris) <i>Weingut Vollmayer</i>	7,00 €
Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach	7,00 €

Weinempfehlung

Waßmer`s Weißer

Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt, Baden

Weißwein Cuvèe trocken. Sauvignon Blanc gibt den Exotischem Kick, Weißer Burgunder gibt die klassische Eleganz, und Müller Thurgau die Frische

	0,2 l	8,00 €
Flasche	0,75 l	28,00 €

Château de Grand Caumont F.L.B. Rigal Corbières

Cuvèe aus Carignan, Grenache und Syrah A.O.C. Frankreich

Körperreich, harmonisch, weich mit leichten Gerbstoffen im Barrique ausgebaut.

	0,2 l	8,00 €
Flasche	0,75 l	28,00 €

Unsere Vorspeisen

Tagessüpple	7,00 €
Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing	7,00 €
Feldsalat in Rotweinvinaigrette mit gebratenem Speck und gerösteten Brotwürfele	9,00 €
Büffel Burrata auf Blattsalaten, mit Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen und kleinem Tomatensüpple	14,00 €
Pèrigord Ziegenkäse mit Trüffel und Winterlauch im Blätterteigpastetle gebacken, mit Senfkaviar und Feldsalat	14,00 €
Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch mit gebackener Tempura-Jakobsmuschel, Wasabisöble und asiatischem Süßkartoffel-Salat	16,00 €
Beef-Tatar vom heimischen Jungrind mit gebratenen Knoblauch-Riesengarnelen, Brot-Chip gerösteter Sesam-Mayonnaise und Feldsalat in Rotweinvinaigrette	16,00 €

Unser Saison-Menü

Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch
mit gebackener Tempura-Jakobsmuschel, Wasabisöble
und asiatischem Süßkartoffel-Salat
Vorspeise alleine 16,00 €

Duo vom Wasserbüffel
Rosa gegrilltes Filet auf kleinem Büffelschwanzgarout
gebratenen Pilzen, Gemüse vom Markt
und gratinierten Rahmkartoffeln
Hauptgang alleine 38,00 €

Haselnuss-Cake in verschiedenen Texturen
mit geliertes Malibu-Ananas
und Mango-Sorbet
Dessert alleine 12,00 €

59,00 €

Hauptgänge

Wiener Schnitzel	27,00 €
Klassisch vom Kalbsrücken mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken, dazu Pommes-Frites und gemischtem Salatteller	
Zweierlei vom heimischen-Strohschwein	28,00 €
Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	
Zwiebelrostbraten vom Weiderind	32,00 €
Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln Gemüse vom Markt und Pommes-Frites	
Lammrückenfilet	35,00 €
unter der Kräuter-Knoblauchkruste an kräftiger Burgunderreduktion, Gemüse vom Markt und gratinierte Rahmkartoffeln	

Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“	39,00 €
unter der Steinpilzkruste, mit gegrillten Riesengarnelen an getrüffelter Portweinreduktion, Gemüse vom Markt und gratinierte Rahmkartoffeln	
Brüste von der Freiland-Ente	32,00 €
Sous Vide gegart, mit Waldhonig glaciert, an kräftiger Thymian-Jus, Gemüse vom Markt und gratinierte Rahmkartoffeln	
Filet vom Black Label Island Skrei (Winterkabeljau von den Lofoten)	30,00 €
zart gebraten, unter der Pinienkernkruste auf feinem Krustentiersößle, Gemüse vom Markt und cremigem Chicorée-Orangerisotto	
Vegetarisch	22,00 €
Spinat-Käsekroketten im Knuspermantel gebacken auf mediterraner Gemüsebolognese und Gemüse vom Markt	
Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing	27,00 €
mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet und Riesengarnelen mit verschiedenen Dipp	

Dessert

Abgeflamnte Creme Brûlée „Maison“	7,00 €
Haselnuss-Cake in verschiedenen Texturen mit geliertes Malibu-Ananas und Mango-Sorbet	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 €
Holzhacker 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 €
Coupe Sizilia Feines Espressois mit Haselnusskrokant Eierlikör und Sahne	9,00 €
Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel	8,00 €
Bourbon Vanille Eiskrem*, Eis-Schoko von der Valrhonachokolade, Espressois Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen, Zitronensorbet, Himbeersorbet	
	pro Kugel 3,00 €
Hausgemachtes Sorbet	pro Kugel 3,50 €
	mit Sahne 1,50 €

* = mit Farbstoff