

Fein-Dining

Vorspeise

Bunter Blattsalat / Walnüsse /
Ziegenfrischkäsetaler

10 €

Carpaccio vom Rind /
Babymangold / Parmesan

12 €

Hokkaido-Kürbiscrèmesuppe /
Croutons / Kürbiskernöl

6 €

Hausgemachtes Lachstatar /
Honig-Senf / Babymangold

12 €

Hauptspeise

Rinderrückensteak / Burgunderjus /
Schmorkraut / Gebackene Polenta

24 €

Kalbstafilespitz „Sous-Vide“ /
Meerrettichschaum /
Buntes Gemüse / Drillinge

20 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten /
Rahmsauerkraut / Nussbutterschaum /
Drillinge

21 €

Rote Bete-Risotto / Ziegenfrischkäse /
Kürbiskerne / Pesto

16 €

Dessert

Haselnussparfait
im Baumkuchenmantel /
Orangenmousse / Cranberry Chutney

7 €

Zitronensorbet / Gurke Limette /
Hendricks Gin

8 €

Käseauswahl / Feigensenf /
Hausgemachtes Brot

9 €

Fein-Dining

Menü

Hausgemachtes Lachstatar /
Honig-Senf / Babymangold

Wildschweinragout / Hausgemachte Spätzle /
Champignons / Preiselbeeren

Haselnussparfait
im Baumkuchenmantel / Orangenmousse /
Cranberry Chutney

Menü 36 €

Weinbegleitung

2016er Chardonnay D.O.C.
Alois Lageder, Margreid/ Südtirol

2013er Spätburgunder "Magmatit"
Weingut Abril, Bischoffingen/ Baden

2015er Gewürztraminer Beerenauslese
Weingut Kirchner, Freinsheim/ Pfalz

Menü mit Wein 50 €