

UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Eismeersaibling mit Limone und Meersalz gebeizt
an süß-sauren Radieschen mit Wasabi und gelbem Frisee
2016 Sauvignon blanc „Höhenluft“ Q.b.A. trocken, Weingut B. Ellwanger, Großheppach 0,1 | 4,80 €

18,50 €

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit gebratener Riesengarnele
2016 Weissburgunder „Gipskeuper“*** VDP. Ortswein Q.b.A. trocken, Weingut Dautel, Bönningheim 0,1 | 5,80 €

10,00 €

Rinderfilet mit gebratener Entenleber
an Trüffeljus
mit glasiertem Gemüse und Kartoffelkräpfen
2015 Mano Negra Rotweincuvée Q.b.A. trocken, Weingut P. Kuhn, Laumersheim / Pfalz 0,1 | 5,80 €
34,00 €

Klassische Crème brûlée
mit Maronenrahmeis und Zwetschgenkompott
oder
Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit Feigensenf und Brot

4-Gänge-Menü 64,00 €
ohne Suppe 58,00 €
ohne Vorspeise 54,00 €

Menübestellung bis 21 Uhr möglich

SAISONALE KREATIONEN

Steinpilzrisotto mit glasiertem Herbstgemüse
gebratenen Waldpilzen und Parmesankäse 22,00 €

Kaninchenkeule in Marsala geschmort
auf Steinpilzrisotto mit glasiertem Herbstgemüse 27,50 €
2013 Lan D-12 Crianza D.O.C., Bodegas Lan, Rioja / Spanien 0,1 | 5,80 €

Filet von der hausgerauchten Fjordforelle
auf Ablinsengemüse mit beurre blanc und Kartoffeln 27,50 €
2016 Grauburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen 0,1 | 4,80 €

Medaillons vom Seeteufel
auf feinen Nudeln in Krustentierrahm mit Gemüse und Shisokresse 32,00 €
2016 Weissburgunder „Gipskeuper“*** VDP. Ortswein Q.b.A. trocken, Weingut Dautel, Bönningheim 0,1 | 5,80 €

Hirschrückensteak in Preiselbeersauce
mit gebratenen Waldpilzen, glasiertem Gemüse und Kartoffelkräpfen 30,00 €
2015 Lemberger „Steinwiege“ Q.b.A. trocken, Weingut R. Schnaitmann, Fellbach 0,1 | 4,60 €