

UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Herzkalbsbries mit Kräutern gebraten
auf Alblinsen und
kleinem Feldsalat in Himbeerdressing
2017 Riesling „vom gelben Fels“ Q.b.A. trocken, Weingut Weegmüller, Neustadt-Haardt/Pfalz 0,1 | 3,80 €
18,50 €

Tranche vom schottischen Biolachs
hausgeraucht und in Butter gebraten
auf einem Perlgraupenrisotto und Kräuteröl
2016 Durbacher „Geheimrat Haeuser“ Grauer Burgunder Q.b.A. trocken, Weingut Graf Wolff Metternich, Durbach/Baden 0,1 | 4,80 €
18,50 €

Rückensteak vom heimischen Hirsch
mit schwarzer Pfeffersauce
auf glasiertem Herbstgemüse und Kartoffelkrapfen
2012 Kreation CMX Rotweincuvée Q.b.A. trocken, Weingut B. Ellwanger, Großheppach 0,1 | 6,00 €
35,00 €

Variation vom Hokkaido-Kürbis und Vanille
mit Zitrusfrüchten

4-Gänge-Menü 65,00 €
3-Gänge-Menü 54,00 €

Menübestellung bis 21 Uhr möglich

SAISONALE KREATIONEN

Perlgraupenrisotto mit gebratenen Austernpilzen
auf glasiertem Herbstgemüse und geriebenem Appenzellerkäse 22,50 €

Lammhüfte mit Rosmarin gebraten
auf zweierlei Bohnengemüse und Kartoffelkrapfen 28,50 €
2017 Blaufränkisch „Bunter Mergel“ Q.b.A. trocken, Weingut K. Haidle, Stetten i.R. 0,1 | 5,00 €

Kotlett vom Ibericoschwein mit Feigenchutney und Chorizo
auf zweierlei Bohnengemüse und Kartoffelkrapfen 28,50 €
2016 Tempranillo 7 meses D.O. Bodegas Fuentespina, Ribera del Duero/Spanien 0,1 | 5,20 €

Zanderfilet mit der Haut kross gebraten
auf Filderrahmkraut und Kartoffeln 28,00 €
2016 Weißer Burgunder „Römerschanze“ Q.b.A. trocken, Weingut Finger, Eimsheim/Rheinhausen 5,00 €

Tranche vom schottischen Biolachs hausgeraucht
und in Butter gebraten auf einem Perlgraupenrisotto und glasiertem Gemüse 29,00 €
2016 Durbacher „Geheimrat Haeuser“ Grauer Burgunder Q.b.A. trocken, Weingut Graf Wolff Metternich, Durbach/Baden 0,1 | 4,80 €