

UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Medaillons vom Kalbsbries in Butter gebraten
auf Salat von grünem Spargel in Pinienkern-Basilikumvinaigrette
2015 Winninger Uhlen, Riesling Spätlese trocken, Weingut Fred Knebel, Winnigen/Mosel 0,1 | 5,00 €
18,50 €

Filet von der hausgerauchten Fjordforelle
in Butter gebraten auf Gartengurken in Safran und Dill geschmort
2016 Schorndorfer Grafenberg, Grauburgunder Q.b.A. trocken, Weingut B. Ellwanger, Großheppach 0,1 | 4,50 €
19,00 €

Filetsteak vom deutschen Weiderind
mit Trüffelbearnaise
Schmidener Stangenspargel und Kräuterflädle
2013 Cabernet Sauvignon Q.b.A. trocken, Weingut Meier, Weyher - Südpfalz 0,1 | 5,80 €
32,00 €

Crème brûlée aus Buttermilch und Vanille
mit einem Mangosorbet
oder

Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit Feigensenf und Brot

3-Gänge-Menü 56,00 €

4-Gänge-Menü 64,00 €

Menübestellung bis 21 Uhr möglich

SAISONALE KREATIONEN

Schmidener Stangenspargel mit zerlassener Butter
oder Sauce Hollandaise und Kartoffeln oder Kräuterflädle 23,50 €
2016 Weissburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 | 4,50 €

Schmidener Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
einem panierten Kalbsrücken und Kräuterflädle 29,50 €
2016 Bentz Roséwein Cuvée Q.b.A. trocken, Weingut G. Aldinger, Fellbach 0,1 | 4,20 €

Häxle vom irischen Lamm mit Tomaten und Oliven geschmort
auf glasiertem Gemüse und Kartoffelkrapfen 26,00 €
2016 Côtes du Rhône A.O.C., Château Saint Cosme, Rhône-Frankreich 0,1 | 4,80 €

Filet von der hausgerauchten Fjordforelle
in Butter gebraten auf geschmorten Gartengurken mit Safran und Kartoffeln 28,50 €
2016 Schorndorfer Grafenberg, Grauburgunder Q.b.A. trocken, Weingut B. Ellwanger, Großheppach 0,1 | 4,50 €

Riesengarnelen mit frischen Kräutern gebraten
auf Schmidener Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Kartoffeln 32,00 €