



## APERITIFS

Crémant Rosé, Baden, Weingut Abril	0,1 l	11,00 €
Scheurebe Kabinett, Weingut Müller-Ruprecht, Kallstadt, Pfalz,	0,1 l	8,00 €
„1868“ Cuvee Pinot blanc & Chardonnay, Staatsweingut Weinsberg	0,1 l	11,00 €
Prisecco „Manufaktur Jörg Geiger“, alkoholfrei	0,1 l	8,50 €

## Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü, empfehlen wir Ihnen:

2 x Glas Wein 0,1 l € 12,00  
 3 x Glas Wein inkl. Dessertwein  
 € 16,00

## UNSER MENÜ DES MONATS

**Geflammtter isländischer Lachs und Hamachitatar  
 mit Gurke und fermentiertem Pfeffer  
 (D,N,F)**

**Tomatenessenz mit Basilikumklößchen (L,C,G,A)**

**Rehrückenfilet auf Portweinglace,  
 Wasabimelone und Gnocchi (A,C,G,L)**

**Panna Cotta mit Beeren und Aprikosensorbet  
 (G,H1,H2,C)**

**€ 79,00  
 ohne Vorspeise € 61,00**

## VORSPEISEN

Sommerliche Blattsalate in Holunderblütendressing mit Aprikosen, Cashewkerne und Sprossen (H4) <u>vegan</u>	7,00 €
Argentinische Wildgarnelen auf roh mariniertem Fenchel, Orange und Ayran (B,G)	18,50 €
Labskaus „modern“, Matjes und Pastrami mit Wachtelspiegelei, Rote Beete, Kartoffeln und Kürbisöl (C,D)	17,50 €
Mediterraner Brotsalat mit Schafskäse, Oliven und Basilikum (A1,A2,A4,C,G) <u>vegetarisch</u>	14,00 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

A<sub>1</sub>: Weizen, A<sub>2</sub>: Dinkel, A<sub>3</sub>: Khorasan-Weizen, A<sub>4</sub>: Roggen, A<sub>5</sub>: Gerste, A<sub>6</sub>: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,  
 F: Sojabohnen, G: Milch, H<sub>1</sub>: Mandeln, H<sub>2</sub>: Haselnüsse, H<sub>3</sub>: Walnüsse, H<sub>4</sub>: Cashewkerne,  
 H<sub>5</sub>: Pekannüsse, H<sub>6</sub>: Paranüsse, H<sub>7</sub>: Pistazien, H<sub>8</sub>: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,  
 P: Lupinen, R: Weichtiere, Z<sub>1</sub>: Konservierungsstoffe, Z<sub>2</sub>: Geschmacksverstärker, Z<sub>3</sub>: Antioxidationsmittel,  
 Z<sub>4</sub>: Farbstoffe, Z<sub>5</sub>: Phosphat, Z<sub>6</sub>: Süßungsmittel, Z<sub>7</sub>: Koffeinhaltig, Z<sub>8</sub>: Chininhaltig, Z<sub>9</sub>: Geschwärzt



## SUPPEN

Kalte Paprika-Chilisuppe mit Kaninchenrücken (A1,G)	15,50 €
Tomatenessenz mit Basilikumklößchen (L,C,G,A)	10,50 €

## FISCHGERICHTE

kl. Portion

Felchenfilet in Mandelbutter gebraten auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln (D,G,H1)	32,00 €
Edelfische im Krustentiersud mit Zuckerschoten und Ricottaravioli (D,B,G,C,A1)	32,00 € 36,50 €

## HAUPTGERICHTE

Rehragout in Wacholderrahmsoße, Preiselbeerapfel, Brokkoli und hausgemachte Spätzle (A1,C,G,L,H1)	23,50 €	26,50 €
Schweinemedallions in Cognac-Pfeffersoße, Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle (A1,G,L,C)	22,00 €	25,00 €
Kalbschnitzel mit Salbei und Parmaschinken auf Tagliatelle und Tomatensoße (A1,C,G)	23,50 €	26,50 €
Rinderrückensteak unter der Senf-Zwiebelkruste, Madeirasoße, Gemüse und Kartoffeltaler (L,A1,M,C,Z1,Z3)	30,50 €	34,00 €
Gebackenes Stubenküken auf Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade (A1,C,G,D)	26,50 €	29,50 €
Kalbsmedaillon auf Pfifferlingen in Rahme mit Wirsingbällchen und Brezelknödel (A1,C,G)	34,00 €	38,00 €
Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika mit Knoblauch und Oliven, gepopptes Quinoa und Ajvar-Kartoffeln <u>vegan</u>		23,50 €
Tagliatelle mit Pfifferlingen, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan (A1,C,G) <u>vegetarisch</u>	26,00 €	29,50 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

A<sub>1</sub>: Weizen, A<sub>2</sub>: Dinkel, A<sub>3</sub>: Khorasan-Weizen, A<sub>4</sub>: Roggen, A<sub>5</sub>: Gerste, A<sub>6</sub>: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H<sub>1</sub>: Mandeln, H<sub>2</sub>: Haselnüsse, H<sub>3</sub>: Walnüsse, H<sub>4</sub>: Cashewkerne, H<sub>5</sub>: Pekannüsse, H<sub>6</sub>: Paranüsse, H<sub>7</sub>: Pistazien, H<sub>8</sub>: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere, Z<sub>1</sub>: Konservierungsstoffe, Z<sub>2</sub>: Geschmacksverstärker, Z<sub>3</sub>: Antioxidationsmittel, Z<sub>4</sub>: Farbstoffe, Z<sub>5</sub>: Phosphat, Z<sub>6</sub>: Süßungsmittel, Z<sub>7</sub>: Koffeinhaltig, Z<sub>8</sub>: Chininhaltig, Z<sub>9</sub>: Geschwärzt



## DESSERTS

Sommerliche Melonenvariation (A1,A6,G,H1,C)	12,50 €
Café Gourmand Espresso mit drei Mini-Desserts (A1,C,G,H1)	10,50 €
Panna Cotta mit Beeren und Aprikosen-Sorbet (A1,G,H1,H7)	13,00 €
Duett von Pflaumen und Zwetschgen mit Hafer-Vanillestreusel (A1,A6,G,H1,C)	11,50 €
Büffelmozzarella mit Feigen, Chicoree und Haselnuss (A1,G,H2)	11,50 €
<u>Mövenpick Eiscreme</u>	3,30 €
* Vanille (G)	* Zitronensorbet
* Schoko (F,G)	* Walnuss (G,H <sub>3</sub> )
	je Kugel
<u>Hausgemachtes Sorbet</u>	
* Cassis	* Kalamansi
* Blutpflaume	* Melone
	6,60 €
<u>Dessertwein</u>	
Moscato d´Asti, La Rosa Selvatica Piemonte DOCG-ICARDI	0,1 l 5,50€

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

A<sub>1</sub>: Weizen, A<sub>2</sub>: Dinkel, A<sub>3</sub>: Khorasan-Weizen, A<sub>4</sub>: Roggen, A<sub>5</sub>: Gerste, A<sub>6</sub>: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,  
F: Sojabohnen, G: Milch, H<sub>1</sub>: Mandeln, H<sub>2</sub>: Haselnüsse, H<sub>3</sub>: Walnüsse, H<sub>4</sub>: Cashewkerne,  
H<sub>5</sub>: Pekannüsse, H<sub>6</sub>: Paranüsse, H<sub>7</sub>: Pistazien, H<sub>8</sub>: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,  
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z<sub>1</sub>: Konservierungsstoffe, Z<sub>2</sub>: Geschmacksverstärker, Z<sub>3</sub>: Antioxidationsmittel,  
Z<sub>4</sub>: Farbstoffe, Z<sub>5</sub>: Phosphat, Z<sub>6</sub>: Süßungsmittel, Z<sub>7</sub>: Koffeinhaltig, Z<sub>8</sub>: Chininhaltig, Z<sub>9</sub>: Geschwärzt