



## APERITIFS

Champagner Rosé brut, JM. Gobillard & Fils	0,1 l	15,50 €
Winzersekt Pinot blanc, Schloss Ortenberg	0,1 l	11,00 €
Winter Special		10,50 €
Prisecco „Manufaktur Jörg Geiger“, alkoholfrei	0,1 l	9,00 €

### Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü,  
empfehlen wir Ihnen:

2 x Glas Wein 0,1 l € 13,50  
3 x Glas Wein inkl. Dessertwein € 17,00

## UNSER MENÜ DES MONATS

Thunfisch Tataki mit Sesam angebraten  
und Wakamesalat (D,N,F)

Rehessenz mit Steinpilzravioli (A,C,G,L)

Lammkarree und geschmorte Haxe  
an Rosmarinsoße mit Beetevariation  
und Kartoffelbaumkuchen (A,C,G,L)

„Ton in Ton“

Mango-Crème brûlée mit Macaron  
und „Golden Milk“ Eis (A1,G,H1,C)

€ 82,50

ohne Vorspeise € 63,00

Winterliche Salate in Quittendressing mit Walnüssen (H3) <b>vegan</b>	6,80 €
Feldsalat auf Kartoffeldressing mit geröstetem Speck und Croûtons (A1,G) <b>vegetarisch möglich</b>	14,50 €
Rote Beete Carpaccio mit Meerrettichpüree und geräucherter Schwarzwaldforelle (D,G)	16,50 €
Tagliatelle mit italienischem Herbsttrüffel und Parmesan (A,C,G) <b>vegetarisch</b>	22,50 €
Dreierlei von der Gänseleber mit Vanillebirnen, Preiselbeergel und Brioche (A,C)	24,50 €

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



Kartoffel-Lauchsuppe mit Schwarzwurst und Trüffel (L,G) <u>vegetarisch möglich</u>		14,50 €
Rehessenz mit Steinpilzravioli (A,C,G,L)		13,00 €
	kl. Portion	
Kross gebratenes Zanderfilet in Kapern-Zitronenbutter auf Blattspinat und Dillkartoffeln (D,A,G)	31,50 €	34,50 €
Seeteufelmedaillon mit Paprika und Orange, argentinische Wildgarnele im Tempurateig und Gnocchi (D,B,A,C,G)	35,50 €	39,50 €
Schweinemedallions in Cognac-Pfefferrahmsoße, Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle (A1,G,L,C)	22,00 €	25,00 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel mit Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle (A1,C,G,L)	23,50 €	26,50 €
Rehrückenfilet und Frischling-Bonbon auf Portweinglace mit Kürbis und Cranberries (A,C,G,L)	38,00 €	42,00 €
Medaillons vom Kalb und Rind an Morchel- und Bordeauxsoße, grüne Bohnen und Gratinkartoffeln (G,L)	36,00 €	39,50 €
Gesottener Tafelspitz auf Rahmwirsing, Lembergersoße, Apfelmeerrettich und Kartoffeltaler (C,L)	24,50 €	27,50 €
Fasanenbrust auf Champagnerkraut auf Thymiansoße, glacierte Trauben und Kartoffelpüree (L)		38,00 €
Papaya mit Gorgonzola gratiniert auf Roggenrisotto und Beete (G) <u>vegetarisch</u>		25,00 €
Mangold-Bulgur-Roulade im Limettensud mit Gemüsestroh (F) <u>vegan</u>		24,00 €

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



## DESSERTS

Karamellierter Ziegenkäse auf Kürbiscarpaccio, Mandelvinaigrette und Feigenmarmelade (A1, H1, H3)	13,00 €
Café Gourmand de Noël Espresso mit drei weihnachtlichen Mini-Desserts (A1,C,G,H1, H2)	13,00 €
„Ton in Ton“ Mango-Crème brûlée, Macaron und „Golden Milk“ Eis (A1,G,H1,C)	13,00 €
Schokoladen-Haselnuss Tarte mit Bratapfelsorbet und Glühweinsabayon (A1,G,H1,H2,H3,C)	12,50 €
Joghurt- Honigmousse auf Spekulatiuscrumble und Pistazieneis (A1,H1,H2,H3,H7,G,C)	13,00 €
<u>Mövenpick Eiscreme</u>	3,30 €
* Vanille (G)	* Zitronensorbet
* Schoko (F,G)	* Walnuss (G,H <sub>3</sub> )
je Kugel	
<u>Hausgemachtes Sorbet</u>	
* Mandarine	* Cassis
* Bratapfel	
	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