



### APERITIFS

Champagner Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, Brut	0,1l	17,00 €
Winzersekt, Rosé	0,1l	11,80 €
Gelber Muskateller, feinfruchtig, Weingut Aufricht, Baden	0,1l	8,80 €
White Port Tonic		10,50 €
Weißer Portwein   Tonic		
Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger, Schlat	0,1l	10,50 €
Hibiskus Spritz, alkoholfrei		10,50 €
Herber Hibiskus   Tonic   Rosmarin		

### Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü empfehlen wir:

2 x Glas Wein 0,1 l	€ 17,00
3 x Glas Wein 0,1 l, inkl. Dessertwein	€ 22,00

## UNSER MENÜ DES MONATS

Spanferkelbackensülze  
Getrüffelter Kohlrabi | Pulpo | Radieschen | Petersilienöl

Kalte Tomatenessenz  
Mozzarella | Basilikum

Sorbet von Zitrusfrüchten

Seeteufel und Wildgarnele  
Zucchini | Aubergine | Paprika | Kartoffelkugeln

Passionsfruchtriegel  
Himbeere | Nougat | Haselnuss | Birne

89,00 €  
ohne Vorspeise 67,00 €

Gerne reichen wir Ihnen unsere Speisekarte mit den ausgewiesenen Allergenen.



## Vorspeisen

Bunte Salate Croûtons   Pinienkerne <u>vegan möglich</u>	7,80 €
Jakobsmuscheltatar Erbsenschaum   Birne   Sesamcracker <u>vegetarisch möglich</u>	22,00 € 16,00 €
Spanferkelbackensülze Getrüffelter Kohlrabi   Pulpo   Radieschen   Petersilienöl	20,50 €
Geflügelsalat 2.0 Maispoulardenbrust   Wassermelone   Feta   Currymayonnaise	18,50 €
Marinierter Saibling Wurzelgemüse   Rucolapesto   Meerrettich	19,00 €

## Suppen

Kalte Tomatenessenz Mozzarella   Basilikum <u>vegetarisch möglich</u>	13,00 €
Zitronengras-Kokossüppchen Wildgarnele   Chili   Sesamöl	15,50 €

Gerne reichen wir Ihnen unsere Speisekarte mit den ausgewiesenen Allergenen.



## Hauptgerichte

	kl. Portion	
Felchenfilet Mandelbutter   Blattspinat   Dillkartoffeln	33,00 €	36,50 €
Seeteufel und Wildgarnele Zucchini   Aubergine   Paprika   Kartoffelkugeln	39,00 €	44,00 €
Schweinemedallions Cognac-Pfeffersoße   Gemüsebouquet   hausgemachte Spätzle	27,50 €	30,00 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel Gemüsebouquet   hausgemachte Spätzle	28,00 €	30,50 €
Rindertafelspitz Rote Beete   Lembergerglace   Apfel-Meerrettich   Bratkartoffel	25,00 €	28,50 €
Rehgeschnetzeltetes Wacholderrahmsoße   Pfifferlinge   Brokkoli   Preiselbeeren   hausgemachte Spätzle	30,50 €	34,00 €
Iberico Kotelette Kümmeljus   Staudensellerie   geschmolzene Tomaten   Oliven   Gnocchi		36,00 €
Rinderrücken Madeirasoße   Schalotten   Speck   Bohnen   Kartoffelgratin	32,50 €	35,50 €
Piccata vom Kalbsfilet Parmesanhülle   Tomatensoße   Tagliatelle	39,00 €	43,00 €
Spinatknöpfe Allgäuer Bergkäse   Röstzwiebeln   Romanasalatherzen <u>vegetarisch</u>		26,00 €
Gefüllte Zucchini Cous Cous   Minze   Mandeln <u>vegan</u>		26,00 €

Gerne reichen wir Ihnen unsere Speisekarte mit den ausgewiesenen Allergenen.



## Desserts

Zitronengras-Crème brûlée Cassissorbet   Krokant	13,00 €
Passionsfruchtriegel Himbeere   Nougat   Haselnuss   Birne	18,50 €
Café Gourmand Drei Minidesserts mit einem Espresso	15,50 €
Zwetschgenstrudel Geeiste Rieslingsabayon   Marzipan	16,00 €
Munster   Pave   Stilton Feige   Portwein   Walnuss	17,00 €
<u>Mövenpick Eiscreme</u>	3,70 €
* Vanille                      * Erdbeere	pro Kugel
* Schoko                      * Walnuss	
<u>Hausgemachtes Sorbet</u>	7,40 €
* Cassis	pro Portion
* Zitrusfrüchte	
* Himbeer	
*Sorbet mit Sekt aufgefüllt	10,00 €
<u>Dessertwein</u>	
Moscato d´Asti, La Rosa Selvatica Piemonte DOCG-ICARDI	0,1l      6,50 €

Gerne reichen wir Ihnen unsere Speisekarte mit den ausgewiesenen Allergenen.