



## APERITIFS

|                                                           |      |         |
|-----------------------------------------------------------|------|---------|
| Champagner Nicolas Feuillatte, Réserve blanc              | 0,1l | 17,00 € |
| Cassis-Spritz                                             |      | 11,80 € |
| Cassislikör   Saft   Madeira   brauner Rum   Sekt         |      |         |
| Gelber Muskateller, feinfruchtig, Weingut Waßmer          | 0,1l | 8,80 €  |
| Zitronengras-Ingwer-Gin mit Tonic                         |      | 10,50 € |
| Apfel-Quitten-Secco, alkoholfrei, Staatsweingut Weinsberg | 0,1l | 10,50 € |
| Hibiskus Spritz, alkoholfrei                              | 0,2l | 10,50 € |
| Herber Hibiskus   Tonic   Limette                         |      |         |

## Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü empfehlen wir:

2 x Glas Wein 0,1 l € 18,00

3 x Glas Wein, inkl. Dessertwein € 24,00

## UNSER MENÜ

Petersilienwurzelessenz  
Carpaccio vom Rind | Gemüse  
(L)

Hummerragout im Nudelsäckchen  
Fenchel | Krustentierschaum | Zuckerschoten  
(A1,C,G,B)

Kalamansisorbet

Rehrückenfilet  
Sanddornjus | Rosenkohl | Maronenknödel  
(A1,C,G)

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
Ananas | Sauerrahmeis | Tonkabohne  
(A1,C,G,H1,H2)

110,00 €

ohne Hummer 81,00 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.  
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



## Vorspeisen

|                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Bunter Blattsalat<br>Weißkraut   rote Beete   Croûtons   Kürbiskerne (A1,G)<br><u>vegan möglich</u>    | 7,80 €  |
| Feldsalat<br>Weiler Ziegenkäse   Walnüsse   Schwarzwälder Kirschbalsamico (G,H3)<br><u>vegetarisch</u> | 19,50 € |
| Tatar vom Rinderfilet<br>Avocado   Pumpernickel   Steinpilz-Fumet   Wachtelspiegelei (A1,A4,D,G,C)     | 24,50 € |
| Vitello Tonnato<br>Kalbfleisch   Thunfischsoße   Thunfischtataki   Kapernäpfel (D, G,N,F)              | 22,50 € |
| Hummerragout im Nudelsäckchen<br>Fenchel   Krustentierschaum   Zuckerschoten (B,A1,C,G)                | 29,00 € |

## Suppen

|                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------|---------|
| Kürbis-Kokossuppe<br>Chilli   Shiitake   Kürbiskerne<br><u>vegan</u> | 11,00 € |
| Petersilienwurzelessenz<br>Carpaccio vom Rind   Gemüse (L)           | 18,00 € |

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.  
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



## Hauptgerichte

|                                                                                                | kl. Portion |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|
| Zander, kross gebraten<br>Speckrösti   Salbeicremekraut   Lembergerglace (D,G,Z1,Z3)           | 38,00 €     | 41,00 € |
| Kabeljaufilet mit Trüffel-Panko-Schmälze<br>Tagliatelle   Spinat   Tomate (D,A1,C)             | 42,00 €     | 46,00 € |
| Schweinemedallions<br>Cognac-Pfeffersoße   Speckrosenkohl   hausgemachte Spätzle (A1,G,C,Z1,3) | 27,50 €     | 30,00 € |
| Zartes Kalbsrahmschnitzel<br>Mandelbrokkoli   hausgemachte Spätzle (A1,C,G,H1)                 | 28,00 €     | 30,50 € |
| Entrecôte<br>Zwiebel-Senfkruste   grüne Bohnen   Kartoffeltaler (A1,M,Z1,Z3)                   | 35,50 €     | 38,50 € |
| Ossobuco Milanese<br>Kalbsbeinscheiben   Tomate   Gremolata   Safranrisotto (L,G)              | 32,00 €     | 35,00 € |
| Rinderfiletsteak<br>Kalbsbries   Madeirajus   Ingwer-Karotten   Kürbistortellini (A1,C,G)      | 45,00 €     | 49,00 € |
| Fasanenbrust<br>Rahmwirsing   Speck   glacierte Trauben   Kartoffelpüree (G,A1,Z1,Z3)          |             | 46,00 € |
| Rehrückenfilet<br>Sanddornjus   Rosenkohl   Maronenknödel (A1,C,G)                             | 45,00 €     | 49,00 € |
| Gruyèreknödel<br>Rote Beete   Kapern   Birnen   Cranberries (A1,C,G)                           |             | 29,50 € |
| <u>vegetarisch</u>                                                                             |             |         |
| Arancini<br>Risotto   Pilze   Tomate   Fenchel   Safran (A1)                                   |             | 32,00 € |
| <u>vegan</u>                                                                                   |             |         |

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.  
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

Gewürzmousse-Törtchen  
Mandarine | Marzipan | Krokant (A1,C,G,H1,H2) 17,00 €

Café Gourmand  
Minidesserts mit einem Espresso (A1,C,G,H1, H2,H3) 16,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
Ananas | Sauerrahmeis | Tonkabohne (A1,C,G,H1,H2) 16,50 €

Geschmorte Feigen  
Ricotta | Honig | Orange | Walnuss (A1,C,G,H1,H2,H3) 17,00 €  
vegan möglich

Mövenpick Eiscreme 3,70 €  
\* Vanille (G) \* Erdbeere (G) je Kugel  
\* Schoko (F,G) \* Walnuss (G,H3)

Hausgemachtes Sorbet 7,40 €  
\* Kalamansi pro Portion  
\* Cassis  
\* Quitte-Kardamon

\*Sorbet mit Sekt aufgefüllt 10,00 €

Dessertwein 0,1 l 6,50 €