



## APERITIFS

Champagner Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, Brut	0,1l	17,00 €
Winzersekt mit Quittenlikör	0,1l	11,80 €
Gelber Muskateller, feinfruchtig, Weingut Aufricht	0,1l	8,80 €
Whitley Neill Gin Tonic		10,50 €
Blood Orange Gin   Tonic		
Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger, Schlat	0,1l	10,50 €
Limello Spritz, alkoholfrei		10,50 €
San Limello   alkoholfreier Sekt   Minze		

## Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü empfehlen wir:

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

## UNSER MENÜ DES MONATS

Gebeizter Saibling  
Rote Beete | Apfel | Meerrettich  
(D,G)

Tafelspitzbrühe  
Speckknödel | Wurzelgemüse  
(A1,C,G,L)

Zitrusfrüchtesorbet

Hirschmedaillon  
Steinpilze | Wirsing | Mohnschupfnudeln  
(A1,C,G,L)

Toronne  
Eierlikör | Feigen | Nüsse  
(A1G,H1,H2)

91,00 €  
ohne Vorspeise 76,00 €

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

Bunte Salate Croûtons   Pinienkerne (A <sub>1</sub> ,G) <u>vegan möglich</u>	7,80 €
Feldsalat Kartoffeldressing   Speck   Croûtons (A <sub>1</sub> ,G,Z <sub>1</sub> ,Z <sub>3</sub> ) <u>vegetarisch möglich</u>	16,00 €
Vitello Tonnato Kalbfleisch   Thunfischsoße   Kapern (D,G)	19,50 €
Gebeizter Saibling Rote Beete   Apfel   Meerrettich (D,G)	19,50 €
Riesengarnele Korianderrösti   Kürbis   Schmand (B,G)	22,50 €

## Suppen

Tafelspitzbrühe Speckknödel   Wurzelgemüse (A,C,G,L)	11,50 €
Kürbissuppe Kokos   Orange   Kürbiskernöl (G,L) <u>vegan</u>	12,00 €



## Hauptgerichte

	kl. Portion	
Ganze Forelle Zitronenbutter   Blattspinat   Petersilienkartoffeln (D,G,A1)		33,00 €
Rotbarschfilet Petersilienwurzel   Herbsttrompetenjus   Rote Beete-Polenta (D,A1,G)	35,00 €	39,00 €
Schweinemedallions Cognac-Pfeffersoße   Gemüsebouquet   hausgemachte Spätzle (A1,C,G,L)	27,50 €	30,00 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel Gemüsebouquet   hausgemachte Spätzle (A1,C,G,L)	28,00 €	30,50 €
Zwiebelrostbraten Speckbohnen   Bratkartoffeln (G,L,Z1,Z2)	33,50 €	36,50 €
Kalbsniere Dijonsenfsoße   Champignons   Karotten   Basmatireis (A,G,L,M)	26,00 €	29,00 €
Rinderbäckchen Lembergersoße   Wurzelgemüse   Bandnudeln (A1,L,G,C)	31,00 €	34,50 €
Perlhuhnbrust Salbei-Crème-Kraut   Trauben   Kartoffelpüree (G)		35,00 €
Rehragout Wacholderrahmsoße   Brokkoli   hausgemachte Spätzle (A1,C,C,H1)	29,00 €	32,00 €
Fregola Sarda al Bronzo Schönbuchsteinpilze   Parmesan   Zuckerschoten (A1,G) <u>vegetarisch</u>		32,00 €
Hokkaido Kürbis Bulgur   vegane Jus   Kerne   Öl (A1) <u>vegan</u>		28,00 €

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



## Desserts

Kirsch-Punschtörtchen 16,00 €  
Cranberries | Kürbiskerneis (A1,C,G,H1,H2)

“Tropische Früchte in Texturen” 17,50 €  
Kokos | Yuzu | Schokolade (A1G,C,H1,H2)

Café Gourmand 15,50 €  
Drei Minidesserts mit einem Espresso (A1,C,G,H1, H2,H3)

Toronne 16,50 €  
Eierlikör | Feigen | Nüsse (A1,G,C,H1,H2)

Ziegenkäse Auswahl 16,00 €  
Mangochutney | Früchtebrot (A1,G,H3)

Mövenpick Eiscreme 3,70 €  
\* Vanille \* Erdbeere pro Kugel  
\* Schoko \* Walnuss

Hausgemachtes Sorbet 7,40 €  
\* Zitrus pro Portion  
\* Grüner Apfel  
\* Mango-Maracuja

\*Sorbet mit Sekt aufgefüllt 10,00 €

Dessertwein 6,50 €