



APERITIFS

Champagner Rosé brut, JM. Gobillard & Fils	0,1 l	15,50 €
Scheurebe Kabinett, Weingut Müller-Ruprecht, Kallstadt, Pfalz,	0,1 l	8,00 €
Ruby Port-Tonic		8,50 €
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

Salat von Hummer und Kalbsbries
an Tamarillovinaigrette (A1,G,B,D)

Rehessenz mit Thymianklößchen (L,C,G)

Kotelett vom Ibericoschwein auf Senfkornsoße,
Hokkaidokürbis und Auberginentartelette (M,A,L)

Duett von Pflaume und Zwetschge
mit Hafer-Vanille-Streusel (A1,A6,G,H1,C)

€ 79,00
ohne Vorspeise € 56,00

Bunte Blattsalate mit Sonnenblumenkerne und Crôutons (A1,G)	6,50 €
Ziegenfrischkäse im Brickteig auf gebratenen Spitzpaprika und Kalamata Oliven (A,G) <u>vegetarisch</u>	16,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pfifferlingsalat und Parmesan (G)	19,00 €
Gebratene argentinische Wildgarnelen auf Kartoffel-Koriandergitter, Wokgemüse und Currymayonnaise (B,G,F,N)	19,00 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,
F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne,
H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel,
Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt



Rehessenz mit Thymianklößchen (L,C,G)		12,00 €
Pfifferlingschaumsuppe mit Wachtelspieß (G,C)		14,00 €
	kl. Portion	
Dorade im Ganzen gebraten mit Salbei auf provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (D,G,A1)		33,50 €
Saiblingsfilet mit Fenchel pochiert auf Rote Bete-Risotto (D,G)	29,50 €	32,50 €
Schweinemedallions in Cognac-Pfeffersoße, Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle (A1,G,L,C)	22,00 €	25,00 €
Kalbsschnitzel in der Parmesanhülle mit Bandnudeln und Tomatensoße (A1,C,G,L)	23,50 €	26,50 €
Rehnüsschen auf Portweinglace, gebratene Pfifferlinge, Brokkoli und hausgemachte Spätzle (A1,C,G,L)	29,00 €	32,00 €
Geschnetzelte Kalbsniere in Schalottenssoße mit glacierten Zwetschgen und Kartoffel-Selleriepüree (A1,G,L,M)	26,50 €	29,50 €
Chuck Tenderloinsteak vom Stockyard Premium Beef an Rauchsoße mit Speckbohnen und gefüllter Kartoffel (Z1,Z3,L)		35,00 €
Gebratene Maishähnchenbrust auf Schwarzwälder Kirschessiglace im Gemüsebett und Kartoffelkrapfen (C,A,G,L)		28,00 €
Zucchini Blüten mit Ricotta und Basilikum gefüllt auf Tomatengnocchi (C,A1,G,L) vegetarisch		24,50 €
Frittierte Reis-Erdnussbällchen auf Mango-Kokoscreme und gebratene Maiskölbchen (E) vegan		22,00 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,
F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne,
H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel,
Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt



DESSERTS

Choux au craquelin Knuspriger Windbeutel mit Karamellcrème, Kompott und Sorbet von der Birne (A1,G,H1,H2,C)	12,50 €
Café Gourmand Espresso mit drei Mini-Desserts (A1,C,G,H1)	12,50 €
Mousse au chocolat mit Eierlikör und Sesamkrokant (A1,C,G,H1,H2,N)	11,50 €
Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten (A1,H1)	11,00 €
Duett von Pflaumen und Zwetschgen mit Hafer-Vanillestreuseln (A1,A6,G,H1,C)	11,50 €
Internationale Käseauswahl mit Feigensenf und Walnüssen (A1,G,H3)	12,00 €
<u>Mövenpick Eiscreme</u>	3,30 €
* Vanille (G) * Zitronensorbet	je Kugel
* Schoko (F,G) * Walnuss (G,H3)	
<u>Hausgemachtes Sorbet</u>	
* Cassis * Kalamansi	6,60 €
* Blutpflaume * Birne	
<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.

A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,
F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne,
H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel,
Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt