



APERITIFS

Winzersekt Rosé	0,1l	11,00 €
Select Bitter Sprizz		10,50 €
Klassischer Venezianischer Aperitif		
Zitronengras-Ingwer-Gin mit Tonic		10,50 €
Gelber Muskateller, feinfruchtig, Weingut Waßmer	0,1l	8,80 €
Orangello-Sprizz, alkoholfrei		
San Orangello mit Tonic aufgefüllt	0,2l	10,50 €
Apfel-Quitte-Secco, alkoholfrei	0,1l	10,50 €
Staatsweingut Weinsberg		

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

Frühlingssalat

Gebratene Edelfische | Holunderblütendressing
(D,B,G)

Geflügelkraftbrühe

Steinpilzravioli | Wurzelgemüse
(A1,C,G,L)

Kalamansisorbet

Lammkarree unter der Kräuterkruste
Rosmaringlace | Butterbohnen | Gratinkaroffeln
(A1,G,L)

Dreierlei vom Rhabarber

Eiskonfekt | Haselnusscrumble | Himbeere
(A1,G,C,H1,H2)

95,50 €

ohne Vorspeise 75,00 €

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



Vorspeisen

Bunter Blattsalat Weißkraut rote Beete Croûtons Kürbiskerne (A ₁ ,G) <u>vegan möglich</u>	7,50 €
Marinierter Stilton Portwein Rote Beete Birne Walnuss (G,H ₃) <u>vegetarisch</u>	18,50 €
Wachtelbrust Morchel grüner Spargel Tomate (G)	21,50 €
Carpaccio von Lachs und Seeteufel Limette Dill Crème fraîche Garnele (D,B,G)	22,50 €
Frühlingssalat Gebratene Edelfische Holunderblütendressing (D,B,G)	20,50 €

Suppen

Geflügelkraftbrühe Steinpilzravioli Wurzelgemüse (A ₁ ,C,G,L)	13,50 €
Schaumiges Bärlauchsüppchen Pflaume Speck (G,Z ₁ ,Z ₃) <u>vegetarisch möglich</u>	11,50 €

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



Hauptgerichte

	kl. Portion	
Saiblingsfilet pochiert Pak Choi Senfkornsabayon Falafel (D,G,C,A1,N)	34,00 €	38,00 €
Rotbarschfilet, gebraten Beurre blanc Orangenfenchel Wilder Reis (D,G)	38,00 €	42,00 €
Schweinemedallions Cognac-Pfeffersoße Speckrosenkohl hausgemachte Spätzle (A1,G,C,Z1,3)	25,50 €	28,00 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel Mandelbrokkoli hausgemachte Spätzle (A1,C,G,H1)	28,00 €	30,50 €
Kalbsleberscheiben Balsamicojus Apfel Röstzwiebel Kartoffelpüree (A1,G,L)	33,00 €	36,50 €
Boeuf Bourguignon Champignons Perlzwiebeln Speck Kartoffeltaler (G,C,L,Z1Z2)	34,00 €	37,50 €
Rinderfiletsteak Sherrysoße frische Morcheln Karotte feine Bandnudeln (A1,G,C,L)	48,00 €	52,00 €
Perlhuhnbrust Thymiansoße Ratatouille Polentahalbmond (G,C)		34,00 €
Lammkarree mit Kräuterkruste Rosmaringlace grüne Bohnen Gratinkartoffeln (A1,G,L)	46,00 €	49,50 €
Bärlauchcrêpes Fetakäse getrocknete Tomaten Silberzwiebeln (A1,C,G) <u>vegetarisch</u>		28,00 €
Kartoffelauflauf Alblinsen wilder Brokkoli Mandel Birne (H1) <u>vegan</u>		29,00 €

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

Kleine Panna Cotta Passionsfruchtmark (A ₁ ,C,G,H ₁ ,H ₂)	9,50 €
Café Gourmand Drei Minidesserts mit einem Espresso (A ₁ ,C,G,H ₁ , H ₂ ,H ₃)	16,50 €
Dreierlei vom Rhabarber Eiskonfekt Haselnusscrumble Himbeere (A ₁ ,G,C,H ₁ ,H ₂)	17,50 €
Rübli-Kokoskuppel Weiße Schokolade Marzipan Blutorangensorbet (A ₁ ,C,G,H ₁ ,H ₂)	17,00 €
<u>Mövenpick Eiscreme</u>	3,70 €
* Vanille (G)	je Kugel
* Erdbeere (G)	
* Schoko (F,G)	je Kugel
* Walnuss (G,H ₃)	
<u>Hausgemachtes Sorbet</u>	7,40 €
* Himbeer-Rhabarber	pro Portion
* Blutorangensorbet	
* Cassis	
* Kalamansi	
*Sorbet mit Sekt aufgefüllt	10,00 €
Dessertwein	0,1 l 6,50 €

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