



## APERITIFS

Winzersekt mit Quittenlikör	0,1l	11,80 €
Gelber Muskateller, feinfruchtig	0,1l	8,80 €
Highway to heaven Grapefruit   Holundersirup   Gin		10,50 €
Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger, Schlat	0,1l	10,50 €
Winter Spritz, alkoholfrei Winterliches Orangensirup   alkoholfreier Sekt		10,50 €

## 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

Riesengarnelen und Jakobsmuschel  
Cous cous | Pesto | alter Balsamico  
(A,B,R)

Perlhuhnssenz  
Thymianklößchen | Gemüse  
(G,C,L)

Kalamansisorbet

Medaillon vom Kalb und Rind  
Morchel | Grilltomate | Bohnen | Gratinkartoffel  
(A1,G,L)

Passionsfrucht-Buttermilchmousse  
Baumkuchen | Mango  
(A1,C,G,H1)

ohne Vorspeise 78,00 €  
99,00 €

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 €
Gebratene Gänseleber Feldsalat   Kirschbalsamico aus dem Schwarzwald   Walnüsse (A <sub>1</sub> ,G,H <sub>3</sub> )	17,00 €
Gegrillte Kräuterseitlinge Schafskäse   Oliven   getrocknete Tomaten (G) <u>vegetarisch</u>	17,50 €
Riesengarnelen und Jakobsmuschel Cous cous   Pesto   alter Balsamico (A,B,R)	21,00 €
Sushi Bowl Lachs   Avocado   Sushireis   Granatapfel   Dashi (G) <u>vegetarisch möglich</u>	18,50 €

## Suppen

Perlhuhnnessenz Thymianklößchen   Gemüse (G,C,L)	12,50 €
Sellerie-Birnensuppe Speck   Backpflaume (G,L,Z <sub>1</sub> ,Z <sub>3</sub> ) <u>vegetarisch möglich</u>	11,00 €



## Hauptgerichte

	kl. Portion	
Saiblingsfilet gratiniert Blattspinat   Shrimps   Basmatireis (D,B,G,C)	32,50 €	36,00 €
Skreifilet Pak Choi   Pankoschmälze   Zitronengras-Chilisud   Süßkartoffeln (D,G,C,A1)	38,50 €	42,00 €
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 €
Rinderrückensteak mit Senf-Zwiebelkruste Lembergersoße   Wurzelgemüse   Kartoffeltaler (A1,G,L,Z1,Z2)	31,50 €	35,00 €
Geschmorte Lammschulter Rosmarinsoße   Rosenkohl   Kartoffel-Selleriepüree (A1,G,L)	32,00 €	34,50 €
Medaillon vom Kalb und Rind Morchel   Grilltomate   Bohne   Gratinkartoffel (A1,G,L)	45,00 €	48,00 €
Züricher Geschnetzeltes Gemüsebouquet   Rösti (A1,G,L)	29,50 €	32,00 €
Barberie Entenbrust Orangen-Pfeffersoße   Brokkoli   Graupenrisotto (G,A5,H1)		44,00 €
Schlutzkrapfen Topfen   Spinat   Parmesan (A1,A4,C,G) <u>vegetarisch</u>		28,00 €
Orangen-Chicoree Roter Reis   Cashewkerne   Erdnussbutter (N) <u>vegan</u>		28,00 €



## Desserts

Passionsfrucht-Buttermilchmousse Baumkuchen   Mango (A <sub>1</sub> ,C,G,H <sub>1</sub> )	17,50 €
Schokoladen-Brownie Vanilleeis   pochierte Birne   (A <sub>1</sub> ,C,H <sub>1</sub> ,H <sub>2</sub> ,G)	16,00 €
Café Gourmand Drei Minidesserts mit einem Espresso (A <sub>1</sub> ,C,G,H <sub>1</sub> , H <sub>2</sub> ,H <sub>3</sub> )	15,50 €
Crema Catalana Blutorangeneis   Zitrusfrüchte (A <sub>1</sub> ,C,H <sub>1</sub> ,G)	16,50 €
<u>Mövenpick Eiscreme</u>	3,70 €
* Vanille                      * Erdbeere	pro Kugel
* Schoko                      * Walnuss	
<u>Hausgemachtes Sorbet</u>	7,40 €
* Mango	pro Portion
* Kalamansi	
* Cassis	
*Sorbet mit Sekt aufgefüllt	10,00 €
<u>Dessertwein</u>	6,50 €