



APERITIFS

Champagne Nicolas Feuillatte, Reserve Exclusive Brut	0,1 l	16,00 €
Sekt mit Cherry Blossom „Kirschblütensirup“	0,1 l	11,00 €
Whitley Neill Blood Orange Gin mit Tonic		10,50 €
Prisecco Manufaktur Geiger, Schlat	0,1 l	9,00 €

Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü empfehlen wir Ihnen:

2 x Glas Wein 0,1 l	€ 15,00
3 x Glas Wein inkl. Dessertwein	€ 21,50

UNSER MENÜ DES MONATS

**Sommermatjes mit Granny Smith und Gurke
an Buttermilchmousse (D,G,F)**

Rehessenz mit Steinpilzravioli (A1,C,G,L)

**Kotelette vom Iberico Schwein an Rosmaringlace
mit Fenchel, Champignons, Tomaten
und Olivenkrusteln (A1,C,G, L)**

**Duett von Himbeeren und Kokosnuss
(A1,C,G,H1,H2)**

€ 77,00

ohne Vorspeise € 60,00

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate an Joghurt-Limettendressing mit Pinienkernen und Croûtons (A1,G) <u>vegetarisch</u>	6,80 €
Würziger Cheesecake vom Ziegenkäse vom Bio Hof Binder an Tomatenvariation (A1,C,G) <u>vegetarisch</u>	16,50 €
Gefüllter Kalamar mit Garnele, Melone, Koriander und Chili (A1,B,C,G,R)	19,50 €
Gebratenes Kalbsbries und gebackenes Wachtelei mit Pfifferlingen und Erbsenpüree (A1,C,G)	22,50 €
Sommermatjes mit Granny Smith und Gurke an Buttermilchmousse (D,G,F)	17,00 €

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



Suppen

Rehessenz mit Steinpilzravioli (A1,G,C,L)	12,50 €
Kontrastsuppe von roten und gelben Paprika mit gebratener Jakobsmuschel (G, R)	14,00 €
<u>vegetarisch möglich</u>	11,00 €

Hauptgerichte

	kl. Portion	
Steinbuttfilet in Olivenöl gegart unter der Macadamiakruste Wakame und Zitronengras-Kokossud mit Reisbällchen (A1,D,G,H8)	39,50 €	43,50 €
Doradenfilet mit Salbei gebraten auf gegrillten Auberginen und Zucchini, Rauchschaum, Gnocchi und Chorizo (A1,C,G, D)		34,00 €
Schweinemedallions auf Cognac-Pfeffersoße, Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle (A1,C,G, L)	24,00 €	26,50 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel mit Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle (A1,C,G,L)	24,50 €	27,00 €
US Chuck Flap Meat auf BBQ Sauce, breite Bohnen, Grilltomate und Gratinkartoffeln (A1,L)	35,00 €	37,50 €
Kalbsrücken mit Parmaschinken und Gorgonzola gefüllt im Knuspermantel auf sauren Kartoffelrädern und Kürbiskernöl (A1,C,G,Z1,Z3)	31,00 €	33,50 €
Lammhüfte rosa gebraten auf Belugalinsen, Pecorino, Rucola und Polenta (G,L)		35,00 €
Gesottener Tafelspitz an Lembergersoße, Rote Beete frischer Meerrettich und Kartoffel-Selleriepüree (G,L)	25,00 €	28,50 €
Rehrückenfilet auf Portweinglace, Zwetschgenchutney Hokkaidokürbis mit Haselnüssen und Topfenwürfeln (A1,C,G,L,H2)	41,50 €	45,00 €
Gefüllter Artischockenboden auf Gemüse Couscous und Paprika-Emulsion (A1)		29,00 €
<u>vegan</u>		
Rote Linsenküchle auf Curry-Spitzkraut mit Rosinen und griechischem Joghurt (A1,C,G)		24,00 €
<u>vegetarisch</u>		

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

Geeister Nougat auf Biscuit Wald-Heidelbeersorbet, Basilikumcreme (A1,G,C,H1,H2)	15,00 €
Duett von Himbeere und Kokos (A1,C,G,H1, H2)	15,00 €
Mohncrème-Schnitte Zwetschgen, Brombeeren, Erdnuss-Karamelleis (A1,G,C,H1,H2,E)	14,50 €
Café Gourmand Espresso drei Mini-Desserts (A1,C,G,H1, H2)	13,50 €
Ziegen-Camembert vom Bio Hof Binder Feigen, schwarze Nüsse, Tomatenmarmelade (A1,C,G,H1,H2,H3)	15,00 €
<u>Mövenpick Eiscreme</u>	3,30 €
* Vanille (G)	* Erdbeere (G)
* Schoko (F,G)	* Walnuss (G,H3)
	je Kugel
<u>Hausgemachtes Sorbet</u>	
* Kokos	* Wald Heidelbeere
* Himbeer	* Kalamansi
*Sorbet mit Sekt aufgefüllt	6,60 €
	8,80 €
<u>Dessertwein</u>	
Moscato d´Asti, La Rosa Selvatica Piemonte DOCG-ICARDI	0,1 l 6,00 €

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