



APERITIFS

Champagner Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive Brut Rosé	0,1l	16,00 €
Sekt mit hausgemachtem Bratapfelsirup	0,1l	11,00 €
Scheurebe, feinfuchtig, Weingut Schloss Ortenberg, Baden	0,1l	8,00 €
Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger, Schlat	0,1l	9,00 €
Swabian Millionaire´s Mule Gin Ingwer Limette Sekt		10,50 €

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

**Thunfischtatar auf gebratenem Sushireis
Algensalat und Yuzusud**
(D,F,N)

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

Passionsfruchtsorbet

**Rinderfilet und Riesengarnele
auf Papaya und Zuckerschoten
Portweinglace und Pariser Kartoffeln**
(B,L)

Christbaumkugel
Baileys-Toblerone Mousse | Bratapfeltatar | Cranberry-Orangensorbet
(H1,H2,H3,C,G,A1)

94,00 €
ohne Vorspeise 72,00 €

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

Bunte Salate mit Croûtons und Pinienkerne (A1,G) <u>vegetarisch + vegan möglich</u>	6,80 €
Ziegenkäse unter der Macadamiakruste auf Roter Beete und Trüffelmayonnaise (G,A1,H8) <u>vegetarisch</u>	16,50 €
Thunfischtatar auf gebratenem Sushireis Algensalat und Yuzusud (D,F,N)	22,50 €
Dreierlei vom Ochenschwanz mit Kerbelwurzelpüree und Kirschtomaten(A1,G,C,L)	18,50 €
Entenleberterrinerne mit Gelee von der Scheurebe Birnen und Brioche (C,A1)	25,50 €

Suppen

Rehessenz mit Steinpilzmaultaschen (A1,C,G,L)	13,00 €
Kartoffel-Lauchsuppe mit Crème fraîche und Trüffel (G,L) <u>vegetarisch</u>	14,00 €

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



Hauptgerichte

	kl. Portion	
Seezungenfilet mit Lachs und Brokkoli gefüllt an Safranrisotto, Krustentierschaum und Gemüseperlen (G,D,L)		45,00 €
Saiblingsfilet auf Blattspinat, Beurre blanc und Dillkartoffeln (L,G,D)	30,00 €	33,00 €
Schweinemedallions auf Cognac-Pfeffersoße, Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle (A1,C,G,L)	25,00 €	27,50 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel mit Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle (A1,C,G,L)	25,50 €	28,00 €
Zartes Rehragout in Wacholderrahmsoße Preiselbeerapfel, Brokkoli und hausgemachte Spätzle (A1,C,G,H1)	26,00 €	28,50 €
Rinderrückensteak von der bayrischen Dry Age Färse auf Petersilienwurzelgemüse, Madeirasoße und Kartoffeltaler (G,L,C,Z1,Z3)	35,50 €	39,00 €
Lammcarré unter der Kräuterkruste, Rosmarinsoße Bohnen und Artischockenböden, Gratinkartoffeln (A1,G)		45,00 €
Rehrückenfilet auf Quittensoße winterliches Gemüse und Mohnschupfnudeln (A1,G,C)	41,00 €	45,00 €
Rinderfilet und Riesengarnele auf Papaya und Zuckerschoten Portweinglace und Pariser Kartoffeln (B,L)	40,00 €	44,00 €
Gebratene Kräuterseitlinge mit Zwiebellauch Kürbis und Shiitake Dim Sum (A1,F)		28,00 €
<u>vegan</u>		
Kaspressknödel mit Vorarlberger Bergkäse auf Kerbel-Crèmekraut und Wurzelgemüse (A1,C,G,L)		25,00 €
<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

Christbaumkugel Baileys-Toblerone Mousse Bratapfeltatar Cranberry-Orangensorbet (H1,H2,H3,C,G,A1)	15,00 €
Mangoschnitte Passionsfrucht Schwarzer Sesam Cashew-Milcheis (A1,H1,H2,C,G,H3)	15,00 €
Café Gourmand de Noël Weihnachtliche Minidesserts mit einem Espresso (A1,C,G,H1, H2,H3)	14,00 €
Crêpes Suzette mit hausgemachtem Vanilleeis (A1,G,C,H1,H2,H3)	14,00 €
Französische Käseauswahl Feigen, Walnüsse, Fruchtbrot (A1,G,C,H1,H2)	15,00 €
<u>Mövenpick Eiscreme</u>	3,30 €
* Vanille (G) * Erdbeere (G)	je Kugel
* Schoko (F,G) * Walnuss (G,H3)	
<u>Hausgemachtes Sorbet</u>	
* Passionsfrucht	6,60 €
* Cranberry-Orange	
* Quitte-Kardamom	
* Sorbet mit Sekt aufgefüllt	8,80 €
<u>Dessertwein</u>	
Moscato d´Asti, La Rosa Selvatica Piemonte DOCG-ICARDI	0,1l 6,20 €

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