



APERITIFS

Champagner Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive Brut Rosé	0,1l	16,00 €
Sekt mit hausgemachtem Bratapfelsirup	0,1l	11,00 €
Scheurebe, feinfruchtig, 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 Steinpilzmaultaschen
(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 Ochsenschwanz mit Kerbelpüree und Kirschtomaten(A1,G,C,L)	18,50 €
Entenleberterraine mit Gelee von der Scheurebe Birnen und Brioche (C,A1)	25,50 €

Suppen

Rehessenz mit Steinpilzmaulataschen (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 €	
Schweinemedaillons 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) <u>vegan</u>	28,00 €		
Kaspressknödel mit Vorarlberger Bergkäse auf Kerbel-Crèmeekraut und Wurzelgemüse (A1,C,G,L) <u>vegetarisch</u>	25,00 €		

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

Christbaumkugel 15,00 €
Baileys-Toblerone Mousse | Bratapfeltatar | Cranberry-Orangensorbet
(H₁,H₂,H₃,C,G,A₁)

Mangoschnitte 15,00 €
Passionsfrucht | Schwarzer Sesam | Cashew-Milcheis (A₁,H₁,H₂,C,G,H₃)

Café Gourmand de Noël 14,00 €
Weihnachtliche Minidesserts mit einem Espresso (A₁,C,G,H₁, H₂,H₃)

Crêpes Suzette mit hausgemachtem Vanilleeis (A₁,G,C,H₁,H₂,H₃) 14,00 €

Französische Käseauswahl 15,00 €
Feigen, Walnüsse, Früchtebrot (A₁,G,C,H₁,H₂)

Mövenpick Eiscreme 3,30 €
* Vanille (G) * Erdbeere (G)
* Schoko (F,G) * Walnuss (G,H₃) je Kugel

Hausgemachtes Sorbet
* Passionsfrucht 6,60 €
* Cranberry-Orange
* Quitte-Kardamom
* Sorbet mit Sekt aufgefüllt 8,80 €

Dessertwein
Moscato d'Asti, La Rosa Selvatica 0,1l 6,20 €
Piemonte DOCG-ICARDI

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