



APERITIFS

Champagner Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive Brut Rosé	0,1l	17,00 €
Winzersekt, Schloß Ortenberg	0,1l	11,80 €
Highway to heaven Gin Holunder Limette Grapefruit		10,50 €
Scheurebe, feinfruchtig, Weingut Schloss Ortenberg, Baden	0,1l	8,50 €
Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger, Schlat	0,1l	10,50 €
Swabian Millionaire's Mule Gin Ingwer Limette Sekt		11,20 €

Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü empfehlen wir Ihnen:

2 x Glas Wein 0,1 l	€ 17,00
3 x Glas Wein inkl. Dessertwein	€ 22,00

UNSER MENÜ DES MONATS

Fjordlachsforelle

Koriandergitter | Saubohnen | schwarzer Knoblauch

(D,G)

Geflügelkraftbrühe

Ingwer | Kräuterklößchen

(A1,C,G,L)

Sanddornsorbet

Rehrücken und Keule

Birne | Preiselbeeren | Rosenkohl | Selleriebaumkuchen

(L,G,A)

Schokoladenkrapfen

Amarenakirschen | Pistazien

(H1,H2,H7,C,G,A1)

94,00 €

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

Bunte Salate Croûtons Pinienkerne (A1,G) <u>vegetarisch + vegan möglich</u>	7,80 €
Fjordlachsforelle Koriandergitter Saubohnen Schwarzer Knoblauch (D,G)	19,00 €
Tatar vom Kalbsfilet Kartoffelespuma Senfeis Federkohl (A1,G,C,M)	21,50 €
Feldsalat Walnuss Schafskäse Mango (G, H3) <u>vegetarisch</u>	17,00 €
Garnelentortellini Blattspinat Limettenblätter Parmesan (B,G,C,A1)	22,50 €

Suppen

Blumenkohl – Kokossuppe Jakobsmuschel Curry Popcorn (R,G) <u>vegetarisch möglich</u>	15,00 €
Geflügelkraftbrühe Ingwer Kräuterklößchen (A1,C,G,L)	12,00 €

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	
Skrei Vanillemangold Süßkartoffelgnocchi Chorizo (G,D, A1,Z1,Z3)	34,50 €	37,50 €
Rotbarschfilet Spitzkohl Polenta Buttermilch (D,G)	38,00 €	41,00 €
Schweinemedallions Cognac-Pfeffersoße Gemüsebouquet hausgemachte Spätzle (A1,C,G,L)	27,50 €	30,00 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel Gemüsebouquet hausgemachten Spätzle (A1,C,G,L)	28,00 €	30,50 €
Geschmorte Rinderschaukel Kartoffel – Erbsenstampf Karotten (L,G)	28,50 €	31,50 €
Gebratene Barbarie-Entenbrust Granatapfel Pastinaken wilder Brokkoli Bulgur (L,G,A1)		43,50 €
Lammrückenfilet Kräuter Portwein Schmorpaprika „15 Std. Kartoffeln“ (G,L)		45,00 €
Schulterfilet von Rind „Teres Major“ Schalotten Schwarzwurzeln Kürbisnocken (L,G,A1)	40,00 €	43,00 €
Rehrücken und Keule Birne Preiselbeeren Rosenkohl Selleriebaumkuchen (L,G,A)	42,50 €	46,00 €
Udon-Nudel Bowl Erdnuss Limette Teriyaki Sesam Tofu (F,N,A1,C,E) <u>vegetarisch</u>		28,50 €
Rote Beete Mandeltaler Weiße Bohnen Hummus Feldsalat (H1,N) <u>vegan</u>		28,50 €

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



Desserts

Schokoladenkrapfen 16,50 €
Amarenakirschen | Pistaziensabayon (H1,H2,H7,C,G,A1)

Mozartknödel 17,50 €
Topfen | Schokolade | Marzipan | Pistazie | Himbeere (A1,H1,H2,C,G,H7)

Café Gourmand 15,50 €
Minidesserts mit einem Espresso (A1,C,G,H1, H2,H3)

Orangenvariation 17,50 €
Mascarpone | Biskuit | Sorbet | Kumquat (A1,G,C,H1,H2)

Roquefort Cremé brûlée 17,00 €
Preiselbeer | Blütenhonig | Birne | Pumpernickel (A1,G,C)

Mövenpick Eiscreme 3,70 €
* Vanille (G) * Erdbeere (G) je Kugel
* Schoko (F,G) * Walnuss (G,H3)

Hausgemachtes Sorbet
* Sanddorn 7,40 €
* Blutorange
* Ananas

*Sorbet mit Sekt aufgefüllt 10,00 €

Dessertwein
Moscato d´Asti, La Rosa Selvatica 0,1l 6,50 €
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