



APERITIFS

| | | |
|--|-------|---------|
| Crémant Rosé, Baden, Weingut Abril | 0,1 l | 11,00 € |
| Scheurebe Kabinett, Weingut Müller-Ruprecht, Kallstadt, Pfalz, | 0,1 l | 8,00 € |
| „1868“ Cuvee Pinot blanc & Chardonnay, Staatsweingut Weinsberg | 0,1 l | 11,00 € |
| Prisecco „Manufaktur Jörg Geiger“, alkoholfrei | 0,1 l | 8,50 € |

Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü, empfehlen wir Ihnen:

2 x Glas Wein 0,1 l € 12,00
3 x Glas Wein inkl. Dessertwein
€ 16,00

UNSER MENÜ DES MONATS

Geflammtter isländischer Lachs und Hamachitatar
mit Gurke und fermentiertem Pfeffer
(D,N,F)

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen (L,C,G,A)

Rehrückenfilet auf Portweinglace,
Wasabimelone und Gnocchi (A,C,G,L)

Panna Cotta mit Beeren und Aprikosensorbet
(G,H1,H2,C)

€ 79,00
ohne Vorspeise € 61,00

VORSPEISEN

Sommerliche Blattsalate in Holunderblütendressing mit Aprikosen,
Cashewkerne und Sprossen (H4) vegan 7,00 €

Argentinische Wildgarnelen auf roh mariniertem Fenchel, Orange und
Ayran (B,G) 18,50 €

Labskaus „modern“, Matjes und Pastrami mit Wachtelspiegelei,
Rote Beete, Kartoffeln und Kürbisöl (C,D) 17,50 €

Mediterraner Brotsalat mit Schafskäse, Oliven und Basilikum
(A1,A2,A4,C,G) vegetarisch 14,00 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

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

| | |
|---|---------|
| Kalte Paprika-Chilisuppe mit Kaninchenrücken (A1,G) | 15,50 € |
| Tomatenessenz mit Basilikumklößchen (L,C,G,A) | 10,50 € |

FISCHGERICHTE

kl. Portion

| | |
|--|-----------------|
| Felchenfilet in Mandelbutter gebraten auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln (D,G,H1) | 32,00 € |
| Edelfische im Krustentiersud mit Zuckerschoten und Ricottaravioli (D,B,G,C,A1) | 32,00 € 36,50 € |

HAUPTGERICHTE

| | | |
|---|---------|---------|
| Rehragout in Wacholderrahmsoße, Preiselbeerapfel, Brokkoli und hausgemachte Spätzle (A1,C,G,L,H1) | 23,50 € | 26,50 € |
| Schweinemedallions in Cognac-Pfeffersoße, Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle (A1,G,L,C) | 22,00 € | 25,00 € |
| Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken auf Tagliatelle und Tomatensoße (A1,C,G) | 23,50 € | 26,50 € |
| Rinderrückensteak unter der Senf-Zwiebelkruste, Madeirasoße, Gemüse und Kartoffeltaler (L,A1,M,C,Z1,Z3) | 30,50 € | 34,00 € |
| Gebackenes Stubenküken auf Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade (A1,C,G,D) | 26,50 € | 29,50 € |
| Kalbsmedaillon auf Pfifferlingen in Rahme mit Wirsingbällchen und Brezelknödel (A1,C,G) | 34,00 € | 38,00 € |
| Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika mit Knoblauch und Oliven, gepopptes Quinoa und Ajvar-Kartoffeln <u>vegan</u> | | 23,50 € |
| Tagliatelle mit Pfifferlingen, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan (A1,C,G) <u>vegetarisch</u> | 26,00 € | 29,50 € |

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

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

| | |
|--|-------------------------------|
| Pfirsich-Schmand-Törtchen mit Basilikum und Maracuja-Sorbet (A1,G,H1) | 12,00 € |
| Café Gourmand Espresso mit drei Mini-Desserts (A1,C,G,H1) | 10,50 € |
| Panna Cotta mit Beeren und Aprikosen-Sorbet (A1,G,H1,H7) | 13,00 € |
| Mohn-Crème-Schnitte mit Kirscheis (A1,G,H1,C) | 12,50 € |
| Roquefort-Windbeutel mit Chutney, Nüssen und Wildkräutern (A1,G,H2,H3,H4,C) | 11,50 € |
| <u>Mövenpick Eiscreme</u> | 3,30 € |
| * Vanille (G) | * Zitronensorbet |
| * Schoko (F,G) | * Walnuss (G,H ₃) |
| <u>Hausgemachtes Sorbet</u> | |
| * Maracuja | |
| * Aprikose | 6,60 € |
| * Himbeere | |
| <u>Dessertwein</u> | |
| Moscato d´Asti, La Rosa Selvatica Piemonte DOCG-ICARDI | 0,1 l 5,50€ |

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

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