



## APERITIFS

Winzersekt mit Liqueur de Pommes (Apfellokör von Gabriel Boudier, Dijon, Frankreich )	0,1l	11,00 €
Zitronengras-Ingwer-Gin mit Tonic		10,50 €
Cassis-Spritz Cassilikör   Saft   Madeira   brauner Rum   Sekt		11,80 €
Gelber Muskateller, feinfruchtig, Weingut Waßmer	0,1l	8,80 €
Apfel-Quitten-Secco, alkoholfrei, Staatsweingut Weinsberg	0,1l	10,50 €
Limello Spritz, alkoholfrei San Limello   Tonic   Zitrone	0,2l	10,50 €

## Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü empfehlen wir:

2 x Glas Wein 0,1 l	€ 18,00
3 x Glas Wein, inkl. Dessertwein	€ 24,00

## UNSER MENÜ

Petersilienwurzelessenz  
Carpaccio vom Rind | Gemüse  
(L)

Hummerragout im Nudelsäckchen  
Fenchel | Krustentierschaum | Zuckerschoten  
(A1,C,G,B)

Kalamansisorbet

Rehrückenfilet  
Sanddornjus | Rosenkohl | Maronenknödel  
(A1,C,G)

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
Ananas | Sauerrahmeis | Tonkabohne  
(A1,C,G,H1,H2)

105,00 €  
ohne Hummer 78,50 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.  
A<sub>1</sub>: Weizen, A<sub>2</sub>: Dinkel, A<sub>3</sub>: Khorasan-Weizen, A<sub>4</sub>: Roggen, A<sub>5</sub>: Gerste, A<sub>6</sub>: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,  
F: Sojabohnen, G: Milch, H<sub>1</sub>: Mandeln, H<sub>2</sub>: Haselnüsse, H<sub>3</sub>: Walnüsse, H<sub>4</sub>: Cashewkerne,  
H<sub>5</sub>: Pekannüsse, H<sub>6</sub>: Paranüsse, H<sub>7</sub>: Pistazien, H<sub>8</sub>: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,  
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z<sub>1</sub>: Konservierungsstoffe, Z<sub>2</sub>: Geschmacksverstärker, Z<sub>3</sub>: Antioxidationsmittel,  
Z<sub>4</sub>: Farbstoffe, Z<sub>5</sub>: Phosphat, Z<sub>6</sub>: Süßungsmittel, Z<sub>7</sub>: Koffeinhaltig, Z<sub>8</sub>: Chininhaltig, Z<sub>9</sub>: Geschwärzt



## Vorspeisen

Bunter Blattsalat Weißkraut   rote Beete   Croûtons   Kürbiskerne (A1,G) <u>vegan möglich</u>	7,50 €
Feldsalat Weiler Ziegenkäse   Walnüsse   Schwarzwälder Kirschbalsamico (G,H3) <u>vegetarisch</u>	18,50 €
Tatar vom Rinderfilet Avocado   Pumpernickel   Steinpilz-Fumet   Wachtelspiegelei (A1,A4,D,G,C)	23,50 €
Vitello Tonnato Kalbfleisch   Thunfischsoße   Thunfischtataki   Kapernäpfel (D, G,N,F)	21,50 €
Hummerragout im Nudelsäckchen Fenchel   Krustentierschaum   Zuckerschoten (B,A1,C,G)	27,50 €

## Suppen

Kürbis-Kokossuppe Chilli   Shiitake   Kürbiskerne € <u>vegan</u>	10,50
Petersilienwurzelessenz Carpaccio vom Rind   Gemüse (L)	17,00 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.  
A<sub>1</sub>: Weizen, A<sub>2</sub>: Dinkel, A<sub>3</sub>: Khorasan-Weizen, A<sub>4</sub>: Roggen, A<sub>5</sub>: Gerste, A<sub>6</sub>: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,  
F: Sojabohnen, G: Milch, H<sub>1</sub>: Mandeln, H<sub>2</sub>: Haselnüsse, H<sub>3</sub>: Walnüsse, H<sub>4</sub>: Cashewkerne,  
H<sub>5</sub>: Pekannüsse, H<sub>6</sub>: Paranüsse, H<sub>7</sub>: Pistazien, H<sub>8</sub>: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,  
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z<sub>1</sub>: Konservierungsstoffe, Z<sub>2</sub>: Geschmacksverstärker, Z<sub>3</sub>: Antioxidationsmittel,  
Z<sub>4</sub>: Farbstoffe, Z<sub>5</sub>: Phosphat, Z<sub>6</sub>: Süßungsmittel, Z<sub>7</sub>: Koffeinhaltig, Z<sub>8</sub>: Chininhaltig, Z<sub>9</sub>: Geschwärzt



## Hauptgerichte

	kl. Portion	
Zander, kross gebraten Speckrösti   Salbeicremekraut   Lembergerglace (D,G,Z1,Z3)	36,00 €	39,00 €
Kabeljaufilet mit Trüffel-Panko-Schmälze Tagliatelle   Spinat   Tomate (D,A1,C)	40,00 €	44,00 €
Schweinemedallions Cognac-Pfeffersoße   Speckrosenkohl   hausgemachte Spätzle (A1,G,C,Z1,3)	25,50 €	28,00 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel Mandelbrokkoli   hausgemachte Spätzle (A1,C,G,H1)	28,00 €	30,50 €
Entrecôte Zwiebel-Senfkruste   grüne Bohnen   Kartoffeltaler (A1,M,Z1,Z3)	33,50 €	36,50 €
Frischlingsbraten aus dem Schönbuch Wacholderrahmsoße   Preiselbeerapfel   Brokkoli hausgemachte Spätzle (C,G,A1,H1,L)	32,00 €	35,00 €
Rinderfiletsteak Kalbsbries   Madeirajus   Ingwer-Karotten   Kürbistortellini (A1,C,G)	42,00 €	46,50 €
Fasanenbrust Rahmwirsing   Speck   glacierte Trauben   Kartoffelpüree (G,A1,Z1,Z3)		43,50 €
Rehrückenfilet Sanddornjus   Rosenkohl   Maronenknödel (A1,C,G)	42,00 €	46,50 €
Gruyèreknödel Rote Beete   Kapern   Birnen   Cranberries (A1,C,G)		28,00 €
<u>vegetarisch</u>		
Arancini Risotto   Pilze   Tomate   Fenchel   Safran (A1)		30,00 €
<u>vegan</u>		

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.  
A<sub>1</sub>: Weizen, A<sub>2</sub>: Dinkel, A<sub>3</sub>: Khorasan-Weizen, A<sub>4</sub>: Roggen, A<sub>5</sub>: Gerste, A<sub>6</sub>: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,  
F: Sojabohnen, G: Milch, H<sub>1</sub>: Mandeln, H<sub>2</sub>: Haselnüsse, H<sub>3</sub>: Walnüsse, H<sub>4</sub>: Cashewkerne,  
H<sub>5</sub>: Pekannüsse, H<sub>6</sub>: Paranüsse, H<sub>7</sub>: Pistazien, H<sub>8</sub>: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,  
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z<sub>1</sub>: Konservierungsstoffe, Z<sub>2</sub>: Geschmacksverstärker, Z<sub>3</sub>: Antioxidationsmittel,  
Z<sub>4</sub>: Farbstoffe, Z<sub>5</sub>: Phosphat, Z<sub>6</sub>: Süßungsmittel, Z<sub>7</sub>: Koffeinhaltig, Z<sub>8</sub>: Chininhaltig, Z<sub>9</sub>: Geschwärzt



## Desserts

Gewürzmousse-Törtchen  
Mandarine | Marzipan | Krokant (A<sub>1</sub>,C,G,H<sub>1</sub>,H<sub>2</sub>) 17,00 €

Café Gourmand  
Minidesserts mit einem Espresso (A<sub>1</sub>,C,G,H<sub>1</sub>, H<sub>2</sub>,H<sub>3</sub>) 16,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
Ananas | Sauerrahmeis | Tonkabohne (A<sub>1</sub>,C,G,H<sub>1</sub>,H<sub>2</sub>) 16,50 €

Geschmorte Feigen  
Ricotta | Honig | Orange | Walnuss (A<sub>1</sub>,C,G,H<sub>1</sub>,H<sub>2</sub>,H<sub>3</sub>) 17,00 €  
vegan möglich

Mövenpick Eiscreme 3,70 €  
\* Vanille (G) \* Erdbeere (G) je Kugel  
\* Schoko (F,G) \* Walnuss (G,H<sub>3</sub>)

Hausgemachtes Sorbet 7,40 €  
\* Kalamansi pro Portion  
\* Cassis  
\* Quitte-Kardamon

\*Sorbet mit Sekt aufgefüllt 10,00 €

Dessertwein 0,1 l 6,50 €