



APERITIFS

Winzersekt mit Liqueur de Pommes (Apfellikör von Gabriel Boudier, Dijon, Frankreich)	0,1l	11,00 €
Zitronengras-Ingwer-Gin mit Tonic 10,50 €		
Cassis-Spritz Cassislikör 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: 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: Geschwärzter



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 €



Hauptgerichte

kl. Portion

Zander, kross gebraten Speckrösti Salbeicremekraut Lembergerglace (D,G,Z1,Z3)	36,00 €	39,00 €
Kabeljaupfilet mit Trüffel-Panko-Schmälze Tagliatelle Spinat Tomate (D,A1,C)	40,00 €	44,00 €
Schweinemedaillons 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.
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

Gewürzmousse-Törtchen
Mandarine | Marzipan | Krokant (A1,C,G,H1,H2) 17,00 €

Café Gourmand
Minidesserts mit einem Espresso (A1,C,G,H1, H2,H3) 16,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Ananas | Sauerrahmeis | Tonkabohne (A1,C,G,H1,H2) 16,50 €

Geschmorte Feigen
Ricotta | Honig | Orange | Walnuss (A1,C,G,H1,H2,H3) 17,00 €
vegan möglich

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

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

*Sorbet mit Sekt aufgefüllt 10,00 €

Dessertwein 0,1l 6,50 €

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