

APERITIFS

| | | |
|---|-------|---------|
| Baden-Aperitif vom ökol. Weingut Feuerstein, Heitersheim: | | |
| Helios-Johanniter-Sekt b.A., brut | 0,1 l | 10,50 € |
| - mit Quittenlikör- | 0,1 l | 12,50 € |
| Glas Crémant d´Alsace, Paul Ginglinger | 0,1 l | 7,50 € |
| Champagne Bruno Paillard, Première Cuvée, brut | 0,1 l | 14,50 € |
| Hirschs Herbst-Cocktail (Tonic Water, Campari, Pfirsichlikör) | 0,2 l | 9,00 € |
| Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger | 0,1 l | 7,50 € |

UNSER MENÜ DES MONATS

Hausgebeiztes Saiblingsfilet
mit herbstlichem Blattsalat und Meerrettich

Scharfes Zitronengrassüppchen mit Garnelenspieß

Rehrückenfilet auf Hagebuttenglace,
Petersilienwurzeln und Kartoffeltaler

Gedünstete Williamsbirne, Haselnusskrokant und Baileyseis

€ 72,00

ohne Vorspeise € 59,00

Dazu empfehlen wir:

Weißwein:

| | | |
|----------------------------------|-------|---------|
| 2018 Weingut Köbelin, | 0,2 l | 10,80 € |
| Kaiserstuhl, Baden | 0,1 l | 5,60 € |
| Muskateller Kabinett, trocken | | |

Rotwein:

| | | |
|---|-------|---------|
| 2017 ökologisches | 0,2 l | 12,90 € |
| Weingut Feuerstein, Heitersheim, Baden | 0,1 l | 6,80 € |
| Cabernet Carbon, trocken | | |

Z1 Konservierungsstoffe, Z3 Antioxidationsmittel

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

VORSPEISEN

| | |
|--|---------|
| Feldsalat an Holunderblütenvinaigrette mit Parmesanspänen und Walnüssen | 11,50 € |
| Kross gebratenes Zanderfilet auf Roten Linsen und Rucola-Pesto | 14,00 € |

FISCHGERICHTE

| | kl. Portion | |
|---|-------------|---------|
| Filet vom St. Petersfisch auf Rote Beete-Risotto und altem Balsamico | 31,50 € | 35,00 € |
| Pochiertes Kabeljaufilet unter der Champignonschmelze im Kürbiseintopf | 29,00 € | 32,00 € |

FLEISCHGERICHTE

| | | |
|--|---------|---------|
| Zartes Kalbsrahmschnitzel, hausgemachte Spätzle und Salat | 22,50 € | 25,00 € |
| Schweinelendchen in Cognac-Pfeffersoße, hausgemachte Spätzle und Salat | 22,00 € | 24,50 € |
| Barbarie-Entenbrust mit Rosmarin-Honig-Lack auf gedünstetem Pak Choi und Udon Nudeln | | 32,00 € |
| Rehmedaillons aus der Keule an Gin-Rahmsoße, Preiselbeerapfel, Wirsingbällchen und Serviettenknödel | 24,50 € | 27,00 € |

VEGETARISCH

| | |
|--|---------|
| Gebackener Hokkaidokürbis mit Schafskäse und Gnocchi | 22,50 € |
|--|---------|

VEGAN

| | |
|---|---------|
| Jackfruit und asiatisches Gemüse in Kokosmilch mit Mandelreis | 22,00 € |
|---|---------|

Z1 Konservierungsstoffe, Z3 Antioxidationsmittel

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

DESSERTS

| | |
|--|-----------------|
| Gemischtes Eis | 7,50 € |
| Gemischtes Eis mit Sahne | 8,20 € |
| <u>Mövenpick Eiscreme</u> | 3,30 € |
| * Vanille * Crème Erdbeer * Zitrone | je Kugel |
| * Choco Chips * Frozen Yogurt * Walnuss | |
| <u>Hausgemachtes Sorbet</u> | |
| * Caipirinha * Grüner Apfel | 5,90 € |
| * Preiselbeere | |
| Sorbet mit Sekt | 7,90 € |
| Karamellisierte Kardamom-Quitten mit Bratbrioche, Lavendeleis und Haselnuss-Streuseln | 11,50 € |
| „Dessert in Pink“ Ruby Schokoladenmousse, Preiselbeer-Sorbet, Samtküchle | 12,00 € |
| Kokos-Panna Cotta mit Wassermelone und Hafercrunch | 10,50 € |
| Gereifter Höhlenkäse Emmentaler und Gruyere mit rotem Feigensenf und Nussbrot | 11,50 € |
| Gedünstete Williamsbirne, Haselnusskrokant und Baileyseis | 10,50 € |
| <u>Dessertwein</u> | |
| ABRIL | |
| Ruländer Auslese, Enselberg | 5 cl 6,50€ |

Z1 Konservierungsstoffe, Z3 Antioxidationsmittel

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.