

KLEINES DEZEMBER-MENÜ

€ 49,--

MARONENRAHMSUPPE • MANDARINENSTAUB
ROULADE VOM TROMPETENPILZ



GESCHMORTE OCHSENBÄCKLE
ROTWEIN-PERLZWIEBELN • ROSENKOHL
SPECK-SCHUPFNUDELN



SPEKULATIUS CRÈME BRÛLÉE
RAGOUT & SORBET VON DER FELLBACHER QUITTE

DEZEMBER-MENÜ „ZUR WEINSTEIGE“

€ 110,--

VARIATION VON DER GÄNSELEBER
TERRINE IM PISTAZIENMANTEL
GEBRATENE GÄNSELEBER • CAPPUCCINO
WEIHNACHTSZWETSCHGE • BRIOCHE
À LA CARTE € 28,--

MIT BEGLEITENDEN WEINEN
ZU JEDEM GANG:
(5 SPITZENWEINE - JE 1GLAS)
€ 158,--



KRUSTENTIERSUPPE • ROTER CURRY
MINIBANANE • PULPO IM KATAIFI-MANTEL
À LA CARTE € 16,--



ISLAND-ROTBARSCHE • OLIVENPRALINE
KÜRBIS RISOTTO
LIMETTEN-TONKABOHNENSCHAUM
À LA CARTE VORSPEISE € 26,--



SORBET
À LA CARTE € 4,--



HIRSCHKALBSRÜCKEN
KARDAMOM ROTE BETE • ERBSENSEGEL
TRÜFFEL-KARTOFFELSTAMPF
À LA CARTE € 40,--



FRANZÖSISCHER KÄSE
DEFTIGE, REMSTÄLER FRUCHT-KÄSEMARMELADEN
À LA CARTE € 14,--

O D E R

BIRNEN-GÂTEAU • CHRISTSTOLLEN-EIS
PERLEN VON DER SAFRANBIRNE
À LA CARTE € 15,--

Sehr geehrte Gäste,
wir nehmen Allergien sehr ernst und bitten Sie, uns jegliche
Unverträglichkeiten unbedingt bei der Speisen-Bestellung mitzuteilen!
Gerne reichen wir Ihnen unsere Allergiker-Speisekarte

VORSPEISEN

GETRÜFFELTES ZIEGENKÄSEMOUSSE
SÜSS-SAUERER KÜRBIS • RAPUNZELSALAT
KARTOFFEL-KÜRBISRÖSTI
€ 17,--

GEBACKENE KALBSHAXENWÜRFEL
ZWEIERLEI VON DER ALBLINSE • MEERRETTICH
€ 18,--

SESAM-THUNFISCH
KOKOSNUSS-KAROTTEN PANA COTTA • GURKE
WARMER ZITRONENGRASSCHAUM
€ 19,--

VARIATION VON DER GÄNSELEBER
TERRINE IM PISTAZIENMANTEL
GEBRATENE GÄNSELEBER • CAPPUCCINO
WEIHNACHTSZWETSCHGE • BRIOCHE
€ 28,--

SUPPEN

MARONENRAHMSUPPE • MANDARINENSTAUB
ROULADE VOM TROMPETENPILZ
€ 12,--

ROTE BÈTE CONSOMMÉ
FEIGE • OCHSENSCHWANZ-ERBSENPRALINE
€ 14,--

TOPINAMBURSUPPE
CARPACCIO VON ROTBARSCH UND CHRISTSTOLLEN
€ 15,--

AUS RÜCKSICHTNAHME DEN ANDEREN GÄSTEN GEGENÜBER,
BITTEN WIR SIE, IM RESTAURANT IHR LAPTOP SOWIE IHR HANDY
NICHT ZU BENUTZEN UND ES AUF „LAUTLOS“ ZU STELLEN.

GERNE KÖNNEN SIE IHRE ZIGARETTE
ODER EINE ZIGARRE AUS UNSEREM REICHHALTIGEN SORTIMENT
IN UNSERER KLIMATISIERTEN HOTELBAR RAUCHEN.

WIR DANKEN IHNEN FÜR IHR VERSTÄNDNIS.

IHRE FAMILIE SCHERLE & MITARBEITER

FISCHGERICHTE

KABELJAU
TRÜFFEL-RAHMSAUERKRAUT
QUITTENSOSSE • KAFFEEOLENTA
€ 26,-- / € 32,--
ZWISCHENGANG / HAUPTGERICHT

MEDAILLONS VOM SEETEUFEL
VANILLE-PATINAKENPÜREE • CURRY-KOHLRABI
MIESMUSCHEL-HUMMERSCHAUM
€ 28,-- / € 35,--
ZWISCHENGANG / HAUPTGERICHT

HAUPTGERICHTE

UNSER KLASSIKER:

ZARTER SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN
VOM SÜDDEUTSCHEN LANDRIND „DRY-AGED“
ROTWEINSCHALOTTEN • HAUSGEMACHTES MAULTÄSCHLE
HANDGESCHABTE SPÄTZLE • SPINATSCHUPFNUDELN
FILDERSAUERKRAUT O D E R BUNTER SALAT
€ 32,--

GESCHMORTE OCHSENBÄCKLE
ROTWEIN-PERLZWIEBELN • ROSENKOHL
SPECK-SCHUPFNUDELN
€ 30,--

ZARTE BARBARIE ENTENBRUST
HONIG-ROTKRAUT
MARONEN-KARTOFFELKNÖDEL • SÜSSHOLZOSSE
€ 32,--

FILET VOM SÜDDEUTSCHEN JUNGRIND, DRY-AGED
KÜRBISKERNKRUSTE • SCHWARZWURZELGEMÜSE
THYMIAN-RISOTTO
€ 38,--

VEGETARISCH

TEIGTÄSCHLE GEFÜLLT
MIT KÜRBIS UND FRISCHEN STEINPILZEN
ERBSENCRÈME • WEISSER TOMATENSCHAUM
€ 26,--

DESSERTS

SPEKULATIUS CRÈME BRÛLÉE
RAGOUT & SORBET VON DER FELLBACHER QUITTE

€ 13,--

MOUSSE VON KAFFEE & NOUGAT
ZWETSCHGE • HASELNUSS-BISKUIT

€ 14,--

BIRNEN-GÂTEAU • CHRISTSTOLLEN-EIS
PERLEN VON DER SAFRANBIRNE

€ 15,--

SCHOKOLADENKUCHEN
GLÜHWEIN-SABAYON
MANGO-CHUTNEY • MANDELEIS

€ 15,--

AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM KÄSE
PIKANTE, REMSTÄLER FRUCHT-KÄSEMARMELADEN
PORTION € 14,--

SÜSSWEINEMPFEHLUNGEN:

2014 RIESLING EDELSÜSS „ZUR WEINSTEIGE“
„WEIN AUS GETROCKNETEN TRAUBEN“
WEINGÄRTNER CLEEBRONN, WÜRTT.
0,05L € 8,--

2014 SCHWAIGERNER RUTHE, RIESLING AUSLESE
WEINGUT GRAF NEIPPERG
SCHWAIGERN, WÜRTTEMBERG
0,05L € 7,--

KAFFEE, ESPRESSO & CO:

ESPRESSO / RISTRETTO € 2,80

VOLLMUNDIG UND LANGANHALTEND INTENSITÄT: 9
DUNKEL GERÖSTETE ARABICA BOHNEN AUS MITTEL- UND SÜDAMERIKA
VERLEIHEN DEM RISTRETTO EINEN VOLLEN KÖRPER MIT EINER AUSGEPRÄGTEN
KAKAONOTE

ESPRESSO – ORIGIN INDIA € 3,--

INTENSIV UND WÜRZIG INTENSITÄT: 10
EINE EDLE VERBINDUNG ARABICA MIT EINEM HAUCH ROBUSTA BOHNEN AUS
SÜDINDIEN. SEIN AUSGEPRÄGTER KÖRPER GEPAART MIT EINER WÜRZIGEN NOTE
BRINGT SEINEN STARKEN CHARAKTER ZUM AUSDRUCK.

ESPRESSO LEGGERO € 2,80

LEICHT UND ERFRISCHEND INTENSITÄT: 6
DIE HARMONISCHE MISCHUNG AUS SÜDAMERIKANISCHEN ARABICA UND ROBUSTA
BOHNEN VERBINDET MILDE KAKAO- UND GETREIDENOTEN MIT EINEM
AUSGEWOGENEN KÖRPER

ESPRESSO DECAFFEINATO € 2,80

INTENSIV UND KRÄFTIG INTENSITÄT: 7
DUNKEL GERÖSTETE SÜDAMERIKANISCHE ARABICAS MIT EINEM HAUCH ROBUSTAS
GEBEN DIESEM VOLLMUNDIGEN ENTKOFFEINIERTEN ESPRESSO FEINE KAKAONOTEN

CAFÉ CORTADO^{A8} € 3,--

*ESPRESSO MIT ETWAS AUFGESCHÄUMTER MILCH IN EINER GLAS-TASSE SERVIERT
(KANARISCHE SPEZIALITÄT)*
AUS RISTRETTO, ESPRESSO LEGGERO ODER ESPRESSO DECAFFEINATO

DOPPELTER ESPRESSO € 4,50

AUS RISTRETTO, ESPRESSO LEGGERO ODER ESPRESSO DECAFFEINATO

KAFFEE LUNGO FORTE € 3,--

GESCHMACKVOLL UND INTENSIV INTENSITÄT: 4
EINE RAFFINIERTE MISCHUNG AUS SÜD- UND MITTELAMERIKANISCHEN ARABICA-
UND ROBUSTA BOHNEN VERBINDET MILDE KAKAO- UND GETREIDENOTEN MIT
EINEM AUSGEWOGENEN KÖRPER.

KAFFEE LUNGO LEGGERO € 3,--

BLUMIG UND ERFRISCHEND INTENSITÄT: 2
SEIN MILDERS AROMA MIT LEICHTER JASMINNOTE ERHÄLT DER LUNGO LEGGERO
DURCH DIE FEINE MISCHUNG SÜD- U. MITTELAMERIKANISCHER ARABICA BOHNEN.

KAFFEE LUNGO DECAFFEINATO € 3,--

SÄMTIG UND AROMATISCH INTENSITÄT: 2
DURCH DIE MISCHUNG NATÜRLICH ENTKOFFEINIERTER, SÜDAMERIKANISCHER
ARABICA UND ROBUSTA BOHNEN, ERHÄLT DIESER LUNGO EIN AUSGEWOGENES
AROMA VON ROTEN FRÜCHTEN UND GETREIDE.

CAPPUCCINO^{A8} € 3,50

AUS RISTRETTO, ESPRESSO LEGGERO ODER ESPRESSO DECAFFEINATO

LATTE MACCHIATO^{A8} € 3,50

AUS RISTRETTO, ESPRESSO LEGGERO ODER ESPRESSO DECAFFEINATO

PORTION LOSER TEE € 4,80

JUNGPANA DARJEELING, JAPANISCHER GRÜNER TEE „FANCY SENCHA“
FRÜCHTETEE „GET THE POWER“, ASSAM „MOKALBARIE“, KRÄUTERTEE,
VANILLA ROOIBUSH“(...)

Enthaltene Allergene:

^{A8}
Milch