

UNSER KLEINES MENÜ

€ 48,--

ROSENKOHLSUPPE • GERÄUCHERTE ENTENBRUST
SELLERIECHIPS



MEDAILLONS VOM SÜDDEUTSCHEN LANDSCHWEIN
INGWER-WIRSING • SÜSSKARTOFFELMOUSSE
SCHINKENSCHAUM



TONKABOHNEN - CRÈME BRÛLÉE
RAGOUT & SORBET VON DER BLUTORANGE

UNSER MENÜ „ZUR WEINSTEIGE“

€ 105,--

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

MIT BEGLEITENDEN WEINEN
ZU JEDEM GANG:
(5 SPITZENWEINE - JE 1GLAS)
€ 152,--



TOPINAMBURSUPPE
ROTGARNELEN-ZITRONENGRASPRALINE
ROTE BETE CHIP
À LA CARTE € 14,--



GEBRATENER STEINBUTT • CHORIZZO • GUACAMOLE
WALNUSS-PREISELBEERCRÈME
SÜSSKARTOFFEL-GRATIN
À LA CARTE VORSPEISE € 28,-- / HAUPTGERICHT € 39,--



SORBET
À LA CARTE € 4,--



HIRSCHKALBSRÜCKEN
DUNKLE APFELSOSSE • GETRÜFFELTE STECKRÜBEN
ROTKOHL-RAVIOLI
À LA CARTE € 40,--



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

O D E R

PARFAIT VON GUANJA SCHOKOLADE, NOUGAT & MANGOGELÉE
MOHN-MARZIPANSCHNITTE • HIMBEERRAGOUT
À LA CARTE € 14,--

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

GEBACKENE KICHERERBSEN-PRALINE
TANDOORI-JOGHURT • MARINIERTER AUBERGINE
VANILLE-KIRSCHTOMATEN
€ 16,--

TATAR VOM MILCHKALB • MASCARPONE-CRÈME
WARMES, GERÄUCHERTES SÜSSKARTOFFELPÜREE
GLASIERTE ROTE BETE
€ 18,--

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN • ROTGARNELE
ZWEIERLEI VOM BLUMENKOHL
GEBACKENE APFELKAPERN
€ 19,--

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

SUPPEN

ROSENKOHL-SUPPE • GERÄUCHERTE ENTENBRUST
SELLERIECHIPS
€ 11,--

RAHMSUPPE VOM WILDEN BROKKOLI
REBHUHN-TÄSCHLE • TRÜFFEL
€ 14,--

CONSOMMÉ VON WOLFSBARSCH & SAFRAN
ROTGARNELE • PARMASCHINKEN-RAVIOLI
€ 14,--

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

GEBRATENER ZANDER
KAPERN-SAFRANSCHAUM • MANDEL-MANGOLD
FREGOLA SARDA
€ 25,-- / € 31,--
ZWISCHENGANG / HAUPTGERICHT

ESTLAND-WINTERKABELJAU
ROTWEINBUTTER • SPITZKOHL
KERBEL-GRAUPENRISOTTO
€ 27,-- / € 34,--
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,--

MEDAILLONS VOM SÜDDEUTSCHEN LANDSCHWEIN
INGWER-WIRSING • SÜSSKARTOFFELMOUSSE
SCHINKENSCHAUM
€ 28,--

GESCHMORTE KALBSHAXE
ROSMARIN-JUS • APFEL-LAUCHGEMÜSE
TOMATEN-RISONI
€ 28,--

SOUS-VIDE GEGARTE LAMMHÜFTE
IRISH-STEW GEMÜSE
KARTOFFEL-PASTINAKEN
€ 32,--

VEGETARISCH

TRÜFFEL-EIERSTICH
ROTER CURRY-SCHAUM • ROMANESCO
DREIERLEI KARTOFFELN
€ 25,--

DESSERTS

TONKABOHNEN - CRÈME BRÛLÉE
RAGOUT & SORBET VON DER BLUTORANGE
€ 12,--

BIRNEN-APFELTARTE • PISTAZIENPARFAIT
VANILLE-KAFFEEMOUSSE
KIRSCHEN
€ 14,--

TIRAMISU VON DER BROMBEERE
KOKOSNUSS-EIS
TONKABOHNEN-KARAMELL
€ 14,--

PARFAIT VON GUANJA SCHOKOLADE, NOUGAT & MANGOGELÉE
MOHN-MARZIPANSCHNITTE
HIMBEERRAGOUT
€ 14,--

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 RAFFINIERTER 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,--

SAMTIG 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 ROOTBUSH*(...)

Enthaltene Allergene:

^{A8}
Milch