

UNSER KLEINES MENÜ

€ 47,--

CRÈMESUPPE VOM RAPUNZELSALAT
IKARIMI-LACHSTATAR • ZITRONEN-ÖL



GESCHMORTE OCHSENBÄCKLE
FILDER-ROTKRAUT
SCHNITTLAUCH-POLENTA • VANILLESCHAUM



PISTAZIEN-TIRAMISU
BLUTORANGENSORBET

UNSER MENÜ „ZUR WEINSTEIGE“

€ 110,--

MIT BEGLEITENDEN WEINEN
ZU JEDEM GANG:
(5 SPITZENWEINE - JE GLAS)

VARIATION VON DER GÄNSELEBER
TERRINE • GEBRATENE GÄNSELEBER • CAPPUCCINO € 158,--

GRÜNER APFEL • BRIOCHE

À LA CARTE € 28,--



PASTINAKENSUPPE
WACHTEL-SPINATROULADE
KOKOSNUSS-LANGUSTE

À LA CARTE € 16,--



STEINBUTT • SÜSSKARTOFFEL
TRÜFFEL-TONKABOHNENSCHAUM
À LA CARTE VORSPEISE € 27,-- / HAUPTGERICHT € 35,--



LIMETTEN-THYMIANSORBET
GESALZENES KARAMELL

À LA CARTE € 5,--



PRIME BEEF FILET
UNTER DER KRUSTE VOM SCHWARZEN KNOBLAUCH
POPCORN MAIS-FALAFFEL • SCHWARZWURZEL-INGWERTATAR

À LA CARTE € 42,--



REGIONALE KÄSEAUSWAHL
DEFTIGE, REMSTÄLER FRUCHT-KÄSEMARMELADEN

À LA CARTE € 14,--

O D E R

KUBUS VON DER KARAMELLSCHOKOLADE & MINI-BANANEN
GRANATAPFELKERNORBET

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

GETRÜFFELTE SPINAT-KARTOFFELTERRINE
ROTE BETE • SHIITAKE PILZE • ZUCKERSCHOTENSALAT
€ 15,--

MARINIRTER ISLAND-SAIBLING & ROTGARNELEN
OLIVEN-PAPRIKA TAPENADE • ORANGEN-FENCHELSALAT
SPECKCHIP
€ 18,--

PANIERTES, ZARTES KALBSBRIES • SASHIMI-THUNFISCH
KARTOFFEL-BLUMENKOHLSALAT • CASSIS-SENF
SAFRAN-LIMETTENGEL
€ 19,--

VARIATION VON DER GÄNSELEBER
TERRINE • GEBRATENE GÄNSELEBER • CAPPUCCINO
GRÜNER APFEL • BRIOCHE
€ 28,--

SUPPEN

CRÈMESUPPE VOM RAPUNZELSALAT
IKARIMI-LACHSTATAR • ZITRONEN-ÖL
€ 12,--

REHCONSOMMÉ • PREISELBEER-ZIGARRE
ROTE REH-RAVIOLI
€ 14,--

PASTINAKENSUPPE
WACHTEL-SPINATROULADE
KOKOSNUSS-LANGUSTE
€ 16,--

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

GEBRATENES FILET VOM SKREI
CRÈME VON ROTER BETE UND ZARTBITTERSCHOKOLADE
SCHWARZES RISOTTO • ERBSEN-SPECKSCHAUM

€ 25,-- / € 30,--

ZWISCHENGANG / HAUPTGERICHT

FILET VOM WOLFSBARSCH • BALSAMICO-BERGLINSEN
PULPO-KROKETTEN • ZITRONENGRAS

€ 26,-- / € 33,--

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,--

WIENER KALBSSCHNITZEL
ZITRONEN-URKAROTTENGEMÜSE • KARTOFFEL-GURKENPÜREE
GEBACKENE SARDELLE • APFELKAPERN

€ 25,--

GESCHMORTE OCHSENBÄCKLE
FILDER-ROTKRAUT
SCHNITTLAUCH-POLENTA • VANILLESCHAUM

€ 29,--

PLUMA VOM IBERICO-EICHELSCHWEIN
GRÜNER BLUMENKOHL • MARONEN-BULGUR
KAFFEESCHAUM

€ 30,--

ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST
KIMCHI-SPITZKOHL
SÜSSKARTOFFEL • SOJA-PFLAUMENSOSSE

€ 32,--

VEGETARISCH

ZIEGENKÄSE-GNOCCHI • ROTE BETE
MINI-BIRNEN • SAFRAN-FEIGENSOSSE

€ 25,--

DESSERTS

PISTAZIEN-TIRAMISU
BLUTORANGENSORBET
€ 12,--

ARMER RITTER • APFEL-VANILLEEIS
SÜSSER KÜRBISSCHAUM
€ 13,--

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE
- NEU INTERPRETIERT -
€ 14,--

KUBUS VON DER KAMELLETSCHOKOLADE
& MINI-BANANEN
GRANATAPFELKERNSORBET
€ 14,--

REGIONALE KÄSEAUWAHL
PIKANTE, REMSTÄLER FRUCHT-KÄSEMARMELADEN
PORTION € 14,--

SÜSSWEINEMPFEHLUNG:

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

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 € 3,20

GESCHMACKVOLL UND INTENSIV INTENSITÄT: 4
EINE RAFFINIERTES 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 MILDEN 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} € 3,80

AUS RISTRETTO, ESPRESSO LEGGERO ODER ESPRESSO DECAFFEINATO

LATTE MACCHIATO ^{A8} € 3,80

AUS RISTRETTO, ESPRESSO LEGGERO ODER ESPRESSO DECAFFEINATO

PORTION LOSER TEE € 5,50

ASSAM, EARL GREY, FANCY ENCHA, MORGENTAU, FRUITS OF PARADISE...

Enthaltene Allergene:

^{A8}
Milch