

APERITIF – EMPFEHLUNGEN

2014 PINOT EXTRA BRUT

MIND.24 MONATE HEFELAGER • *PINOT NOIR, CHARDONNAY*
WEINGUT BERCHER, BURKHEIM-KAISERSTUHL/BADEN
€ 8,--/ 0,1L - € 48,--/ 0,75L

RIESLING BRUT NATURE

36 MONATE FEINHEFELAGER • ZERO DOSAGE • 2500 FL • *MEININGER: BESTER BRUT NATURE*
FRANK JOHN, NEUSTADT-PFALZ, *DEMETER*
€ 11,50/ 0,1L - € 65,--/ 0,75L

FLEUR DE CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT

DUVAL LEROY, VERTUS- CHAMPAGNE
€ 14,50/ 0,1L - € 90,--/0,75L

ALKOHOLFREI: „TRÄUBLEIN“ SEKTKULTUR TRIFFT BRAUKUNST
SEKTMANUFAKTUR SCHLOSS VAUX, ELTVILLE - RHEINGAU

€ 6,--/ 0,1L - € 30,--/ 0,75L

VORSPEISEN

DREIERLEI VON DER PAPRIKA

WEISSES TOMATENGELÉE • ZIEGENKÄSE-ESTRAGONPRALINE
ORIENTALISCHER JOGHURT • OLIVEN-TAPENADE
€ 16,--

GELBFLOSSENMAKRELE AUS HEIMISCHER BIO-AQUAKULTUR

THUNFISCH • GURKE • MANGO
GRÜNER MINI-SPARGEL • BUCHENPILZE
DASHI-MAYONNAISE
€ 21,--

VARIATION VON DER GÄNSELEBER

TERRINE AUF PISTAZIENBODEN • CAPPUCCINO
GEBRATENE GÄNSELEBER • APRIKOSE
HAUSGEMACHTES BRIOCHE
€ 29,--

SUPPEN

WEISSE TOMATENSCHAUMSUPPE

RATATOUILLE-TÄSCHLE
SESAM-CROSTINI
€ 12,--

CONSOMMÉ VON THYMIAN-PFIFFERLINGEN

KALBSBÄCKLE-POMMERY SENF SÜLZE
SÜSS-SAURES WURZELGEMÜSE
€ 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

FISCHGERICHTE

SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL
ZITRONENGRASSCHAUM • KORIANDER-ÖL
WARMER WASABI-SPITZKOHLSALAT
SCHWARZES RISOTTO

€ 26,-- / € 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

€ 33,--

GEBRATENE KALBSLEBER
APFEL-GEL • WILDER BROKKOLI
RÖSTZWIEBEL-KARTOFFELPÜREE
DUNKLE MALZSOSSE

€ 30,--

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN
BÄRLAUCHKRUSTE • MERGUEZ-RAVIOLO
GESCHMORTE AUBERGINENCRÈME
SPINAT-POLENTA • BALSAMICO-JUS

€ 34,--

ZARTES RINDERFILET
ROTKRAUT-CANNELLONI GEFÜLLT MIT HUMMER
EDAMAME SOJA-BOHNEN
GETRÜFFELTE KARTOFFELSPINDEL

€ 45,--

VEGETARISCH

RAVIOLI VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN
SAFRAN-SELLERIECRÈME • GEBACKENER COUSCOUS
FRÜHLINGSLAUCH • NUSSBUTTER

€ 25,--

UNSER KLEINES MENÜ

€ 48,--

WEISSE TOMATENSCHAUMSUPPE
RATATOUILLE-TÄSCHLE • SESAM-CROSTINI



GEBRATENE KALBSLEBER
APFEL-GEL • WILDER BROKKOLI
RÖSTZWIEBEL-KARTOFFELPÜREE • DUNKLE MALZSOSSE



BUTTERMILCH-ZITRONEN CRÈME BRÛLÉE
ERDBEER-SORBET • KARAMELL

UNSER MENÜ „ZUR WEINSTEIGE“

€ 110,--

MIT BEGLEITENDEN,
GEREIFTEN WEINEN
ZU JEDEM GANG:
(5 SPITZENWEINE - JE IGLAS)

€ 160,--

VARIATION VON DER GÄNSELEBER
TERRINE AUF PISTAZIEN • CAPPUCCINO
GEBRATENE GÄNSELEBER • APRIKOSE
HAUSGEMACHTES BRIOCHE

À LA CARTE € 29,--



CONSOMMÉ VON THYMIAN-PFIFFERLINGEN
KALBSBÄCKLE-POMMERY SENF SÜLZE
SÜSS-SAURES WURZELGEMÜSE

À LA CARTE € 15,--



LAUWARMER ISLANDSAIBLING • JAKOBSMUSCHELTATAR
BRUNNENKRESSESCHAUM • RED MEAT-RETTICH

À LA CARTE VORSPEISE € 25,--



GRAPEFRUIT-APEROLSORBET • HONIG-WABE

À LA CARTE € 6,--



ZARTES RINDERFILET
ROTKRAUT-CANNELLONI GEFÜLLT MIT HUMMER
EDAMAME SOJA-BOHNEN • GETRÜFFELTE KARTOFFELSPINDEL

À LA CARTE € 45,--



VARIATION VON REGIONALEM KÄSE
FRUCHTIG-PIKANTE, REMSTÄLER KÄSEMARMELADEN
PUMPERNICKEL-EIS

À LA CARTE € 14,--

O D E R

WEINBERGPFIRSICH • NOUGAT
VANILLE-HOLUNDERBLÜTENEIS • HIMBEERE

À LA CARTE € 15,--

DESSERTS

BUTTERMILCH-ZITRONEN CRÈME BRÛLÉE

ERDBEERSORBET • KARAMELL

€ 12,--

JOHANNISBEER-BAISER TORTE

TONKABOHNE

SORBET VON SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

€ 14,--

WEINBERGPFIRSICH

VANILLE-HOLUNDERBLÜTENEIS • HIMBEERE

NOUGAT

€ 15,--

KÄSE

VARIATION VON REGIONALEM KÄSE

FRUCHTIG-PIKANTE, REMSTÄLER KÄSEMARMELADEN

PUMPERNICKEL-EIS

€ 14,--

SÜSSWEINEMPFEHLUNGEN:

RARITÄTEN:

2014 RIESLING „WEIN AUS GETROCKNETEN TRAUBEN“

EXKLUSIV-FÜLLUNG FÜR RESTAURANT ZUR WEINSTEIGE

WEINGÄRTNER CLEEBRONN

CLEEBRONN, WÜRTTEMBERG

0,05L € 8,--

2010 BOPPARDER HAMM

RIESLING SPÄTLESE

WEINGUT MATTHIAS MÜLLER

SPAY, MITTELRHEIN

0,1L € 8,--

2008 NEIPPERGER SCHLOSSBERG

TRAMINER EISWEIN

WEINGUT GRAF NEIPPERG

SCHWAIGERN, WÜRTTEMBERG

0,05L € 15,--