

APERITIF – EMPFEHLUNGEN

2017 MUSKATELLER BRUT
WEINGUT MICHAEL MAIER, SCHWAIKHEIM – WÜRTTEMBERG
€ 8,--/ 0,1L - € 48,--/ 0,75L

BLANC DE BLANCS BRUT
36 MONATE HEFELAGER • *WEISSBURGUNDER, CHARDONNAY, AUXERROIS*
SEKTMANUFAKTUR SCHLOSS VAUX, ELTVILLE - RHEINGAU
€ 8,--/ 0,1L - € 48,--/ 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

SÜLZE & TÄSCHLE VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN
KONFIERTER FRÜHLINGSLAUCH • PETERSILIEN-KROKANT
MEERRETTICH-ESPUMA
€ 16,--

CARPACCIO VOM RINDERFILET
OLIVEN-TRÜFFELSOUFFLÉ • BALSAMICO-KAVIAR
PARMESAN-EIS
€ 19,--

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN
SÜSSER, LUFTGETROCKNETER, SPECK
PFIRSICH-ERBSEN-RAGOUT • HAFERMILCHSCHAUM
€ 20,--

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

SUPPEN

ERBSENCRÈMESUPPE • ORANGEN-LACHSTATAR
TOMATENCHIP
€ 11,--

STEINPILZCONSOMMÉ
WACHTEL-KORIANDERTÄSCHLE • SELLERIE
€ 14,--

SCHAUMSUPPE VON WILDEM BROKKOLI
JAKOBSMUSCHEL • MANDEL VANILLE-ESPUMA
€ 16,--

Sehr geehrte Gäste, wir nehmen Allergien sehr ernst und bitten Sie, uns jegliche Unverträglichkeiten unbedingt bei der Speisen-Bestellung mitzuteilen!

UNSER KLEINES MENÜ

€ 47,--

ERBSENCRÈMESUPPE • ORANGEN-LACHSTATAR
TOMATENCHIP



ZARTE, GESCHMORTE SCHWEINSBÄCKLE
CHORIZZO-KROKETTEN • FEINES WURZELGEMÜSE
WEISSER TOMATEN-SCHINKENSCHAUM



CRÈME BRÛLÉE VOM HELLEN NOUGAT
BROMBEERE ALS SORBET & RAGOUT

UNSER MENÜ „ZUR WEINSTEIGE“

€ 110,--

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

VARIATION VON DER GÄNSELEBER
TERRINE IM PISTAZIENMANTEL • CAPPUCCINO
GEBRATENE GÄNSELEBER • ZWETSCHGEN
HAUSGEMACHTES BRIOCHE

€ 160,--

À LA CARTE € 28,--



SCHAUMSUPPE VON WILDEM BROKKOLI
JAKOBSMUSCHEL • MANDEL VANILLE-ESPUMA

À LA CARTE € 16,--



LAUWARME GELBFLOSSENMAKRELE IM MISO-FOND
MUNGO-BOHNEN • SAFRAN-SELLERIE

À LA CARTE VORSPEISE € 23,--



TAMARILLO-SORBET • SALZIGES KROKANT

À LA CARTE € 5,--



GETRÜFFELTES KALBSFILET
RAGOUT VON ARKTISCHER KÖNIGSKRABBE & ROSA WILLIAMS-BIRNE
SCHWARZBROT-SERVIETTENKNÖDEL

KAFFEE-JUS

À LA CARTE € 40,--



MILLE FEUILLE VOM ZIEGENKÄSE • BASILIKUM-ÖL
SENF-EIS VON EIGENEN TRAUBEN

À LA CARTE € 13,--

O D E R

DREIERLEI VOM APFEL • WEISSES MOKKA-MOUSSE
WALNUSSE-KARAMELL

À LA CARTE € 13,--

FISCHGERICHTE

GEBRATENER ISLAND-SAIBLING
CHUTNEY VON EIGENEN TRAUBEN
INGWER-STAUDENSELLERIE • PINIENKERNESCHAUM
PFIFFERLING-GNOCCHI

€ 23,-- / € 29,--

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

€ 31,--

WIENER KALBSSCHNITZEL

-NEU INTERPRETIERT-

ZITRONEN-URKAROTTENGEMÜSE
KARTOFFEL-GURKENPÜREE
GEBACKENE SARDELLE • ZITRONENGEL • APFELKAPERN

€ 26,--

ZARTE, GESCHMORTE SCHWEINSBÄCKLE
CHORIZZO-KROKETTEN • FEINES WURZELGEMÜSE
WEISSER TOMATEN-SCHINKENSCHAUM

€ 28,--

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN
KARAMELLISIERTER OLIVEN • ORANGENE PAPRIKA
BALSAMICO-JUS • CRÈMIGE THYMIAN-POLENTA

€ 32,--

GETRÜFFELTES KALBSFILET
RAGOUT VON ARKTISCHER KÖNIGSKRABBE & ROSA WILLIAMS-BIRNE
SCHWARZBROT-SERVIETTENKNÖDEL

KAFFEE-JUS

€ 40,--

VEGETARISCH

JAPANISCHES RÖSTGEMÜSE
KOKOSNUSS-ZITRONENGRASSCHAUM
SHIITAKE-PILZ RISOTTO • WASABI-NÜSSE

€ 25,--

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VOM HELLEN NOUGAT
BROMBEERE ALS SORBET & RAGOUT
€ 11,--

GEBACKENE VANILLE-QUARKKRAPPEN
BIRNEN-CARPACCIO
GURKEN-KROKANTEIS
€ 13,--

DREIERLEI VOM APFEL • WEISSES MOKKA-MOUSSE
WALNUSSE-KARAMELL
€ 13,--

DESSERTS

MILLE FEUILLE VOM ZIEGENKÄSE
BASILIKUM-ÖL
SENF-EIS VON EIGENEN TRAUBEN
€ 13,--

SÜSSWEINEMPFEHLUNGEN:

2014 RIESLING EDELSÜSS
„WEIN AUS GETROCKNETEN TRAUBEN“
EXKLUSIV-FÜLLUNG FÜR RESTAURANT ZUR WEINSTEIGE
WEINGÄRTNER CLEEBRONN
CLEEBRONN, WÜRTTEMBERG
0,05L € 8,--

2007 RIESLING SPÄTLESE –RARITÄT-
KIEDRICHER GRÄFENBERG
WEINGUT ROBERT WEIL
KIEDRICH, RHEINGAU
0,05L € 9,--