

Verehrte Gäste,

***wir kennen die guten Zutaten
unserer frisch zubereiteten Speisen!***

Auch Sie sollen vorher wissen, was Ihnen gut bekommt:

- A*** *Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen,
Gerste, Hafer, Dinkel)*
- B*** *Fisch und Krebstiere*
- C*** *Eier*
- D*** *Soja*
- E*** *Milch (einschließlich Lactose)*
- F*** *Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln oder Haselnüsse*
- G*** *Erdnüsse*
- H*** *Sellerie*
- I*** *Senf*
- J*** *Sesamsamen*
- K*** *Schwefeldioxid und Sulfite*
- L*** *Lupinen*
- M*** *Weichtiere wie Schnecken, Austern und Muscheln*

*Weitere Details entnehmen Sie bitte
der Informationsmappe im Restaurant.*

Kalte und warme Vorspeisen

*Carpaccio von der Ringelbete
mit Nüssen, karamelierten Maronen,
Feldsalat und Granatapfelvinaigrette* 14,00 €
A,E,F,H,I

*Ziegenfrischkäse
mit Waldhonig, Thymian und Nüssen karamellisiert,
Feldsalat, Granatapfel, Gewürzapfel,
Tessiner Feigensenf und Meerrettich* 18,00 €
E,F,H,I

*Gebeizte und geräucherte Entenbrust
mit Birnenchutney, Rote Bete-Relish,
Kürbiskrokant, Feldsalat und Walnuß-Balsamicovinaigrette* 19,00 €
A,E,F,H,I

*Tatar vom schottischen Wildlachs
mit Wasabidip, Apfel-Radieschen-Confit, Gurken-Relish
und Wildkräutersalat in Limonenvinaigrette* 19,80 €
B,E,H,F,I

Suppen

*Wildkraftbrühe mit Steinpilzklößchen
und gefülltem Maronencrêpes* 9,80 €
A,C,E,

*Schaumsuppe von Muskatkürbis, Curry
und Zitronengras
mit gegrilltem Gambaspieß* 12,00 €
A,B,C,E,H

Fisch

*Gebratenes Kabeljaufilet von der niederländischen Küste
auf Winter-Blattspinat, kandierten Gewürztomaten,
geräuchertem Paprika und Kartoffel-Rosmarinpüree* 34,00 €
A,B,E,H

*Gebratenes Filet von der Dorade Royal auf Pak Choi
mit Zwergorangen, Zitrusauce, flower sprouts
und schwarzem Reis aus dem Piemont* 34,00 €
A,B,E,H

Vegetarisch

*Steinchampignons gefüllt mit Paprika-Papaya-Salsa
auf Winterspinat, violetter Senfsauce
und knusprigen Thymiankartoffeln im Kartoffelkörnchen*
A,C,E,F,H

als Vorspeise 17,00 €
als Hauptgang 24,00 €

Vegan

*Knuspriger Quinoabratling auf Pak Choi
mit Zwergorangen, flower sprouts,
rotem Thai-Curry, Kokosmilch
und schwarzem Reis aus dem Piemont*
A,C,F,I

als Vorspeise 17,00 €
als Hauptgang 24,00 €

4-Gang-Menu

*Gebratene rote Gambas
mit pikanter Paprika-Salsa, kandierten Gewürztomaten,
Gremolata und Pinienvinaigrette*
B,F,H,I

19,80 €

*Gebratenes Kabeljaufilet
auf rotem Thai-Curry, Kokosmilch,
Zwergorangen, Pak Choi
und schwarzem Reis aus dem Piemont*
A,B,E,H

19,80 €

*Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Trüffel,
Portwein-Schalottensauce,
Rahmwirsing, roter Zwiebelmarmelade
und Kartoffelkrapfen*
A,C

36,00 €

*Geeistes Törtchen
von weißer Schokolade und Passionsfrüchten
mit eingelegten Zitrusfrüchten,
gefülltem Mandelkrokant und Blutorangensorbet*
A,C,E,H

14,00 €

o d e r

*Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
vom Affineur Waltmann*
E,F

14,00 €

Menupreis 76,00 €

Unser Wein-Arrangement:

Weißwein:

| | | |
|--|--------|---------|
| 2017 Merdinger Bühl Grauburgunder Kabinett trocken | 0,1 l | 5,00 € |
| Weingut Kalkbödele, | 0,2 l | 10,00 € |
| Merdingen | 0,75 l | 37,00 € |

Rotwein:

| | | |
|---------------------------------|--------|---------|
| 2015 Chianti Classico „Peppoli“ | 0,1 l | 6,40 € |
| Marchesi Antinori, | 0,2 l | 12,80 € |
| Toscana | 0,75 l | 48,00 € |

Fleisch

*Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Trüffel,
Portwein-Schalottensauce, Wirsinggemüse,
roter Zwiebelmarmelade und Kartoffelkrapfen*
A,H 36,00 €

*Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust
mit Honig-Pfeffer-Lack, Cassissauce,
Gewürzrotkohl, Selleriepüree und Serviettenknödel*
A,C,E,H 32,00 €

*Zart rosa gebratener Rücken
vom Schwäbisch Hällischen Spanferkel mit Rucola und Pinien überkrustet
auf Winter-Blattspinat, geräuchertem Paprika,
Balsamico-Honig-Senfsauce und Kartoffel-Rosmarinpüree*
A,C,E,H 32,00 €

*Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Apfel-Rotwein-Kompott,
Cassissauce, Rahmwirsing
und Kartoffelkrapfen*
A,C,E,H 36,00 €

*** Die Speisewünsche Ihres Nachwuchses sprechen Sie
bitte mit unseren Servicemitarbeitern ab!!**

Käse

*Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
vom Affineur Waltmann* 14,00 €
E,F

Desserts

Zweierlei Sorbets mit exotischen Früchten 12,50 €
F

*Lauwarmer Schokoladentarte mit Cassisbirne,
Mandelblätter gefüllt mit Karamellschaum
und Pralineneis* 14,00 €
A,C,E,F

*Geeistes Törtchen
von weißer Schokolade und Passionsfrüchten
mit eingelegten Zitrusfrüchten, gefülltem Mandelkrokant
und Blutorangensorbet* 14,00 €
A,C,E,F

Gebrannte Vanillecreme 9,80 €
C,E,F

Änderungen vorbehalten!