

UNSERE SAISONALE GOURMET EMPFEHLUNG:

Französische Gillardeau Auster mit Limetten-Mayo-Dip - Stück | € 4

Dazu empfehlen wir: Sekt Rosé Pinot Noir, Weingut Clauß - 0,375l Flasche | € 35



GENUSS MENÜ DES TAGES

VORSPEISEN ZUR WAHL

Gebackene Garnele | Tempura | Erbse | Tapioka
Vegetarische Antipasti | Zupfsalat

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

Kürbisquiche | junger Spinat
Schwarzwurzelschaumsuppe

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

Hirschrücken | Wirsingstrudel | Pilze | Maulbeeren
Kabeljau "Black Cod" | gerösteter Blumenkohl | Ricotta Ravioli
Parmesan Ravioli | geschmorter Lauch

DESSERT ZUR WAHL

Kastanien Panna Cotta | Feige
Käsevariation | Chutney

4 Gänge € 54 | 3 Gänge € 46 | 2 Gänge € 39

Die Portionsgrößen sind auf 3-4 Gänge abgestimmt



WEINEMPFEHLUNG DES TAGES - 0,1L | 0,25L

2023 Sauvignon blanc, Weingut Clauß, Nack, Baden, trocken - € 7,50 | € 14

2022 Barbera d'Asti, Weingut Pico Maccario, Piemont Italien, trocken - € 6,50 | € 12

UNSERE SAISONALE GOURMET EMPFEHLUNG:

Französische Gillardeau Auster mit Limetten-Mayo-Dip - Stück | € 4

Dazu empfehlen wir: Sekt Rosé Pinot Noir, Weingut Clauß - 0,375l Flasche | € 35



GENUSS MENÜ DES TAGES

VORSPEISEN ZUR WAHL

Seeforelle gedämpft | roter Rettich | Dashi
Flambierter Ziegenkäse | Rote und Gelbe Rübe | Quinoa

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

Gebackener Kräutersaitling Pilz | Schwarzwurzelragout
Kürbisschaumsuppe

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

Rosa Rinderfilet | Lila Kartoffel | Shitake
Oktopus | Artischocke | Cannelloni | Safran
Spinatknödel überbacken | Pilzragout

DESSERT ZUR WAHL

Valrhona Schokolade | Kumquats
Sorbet | Tagesempfehlung

4 Gänge € 54 | 3 Gänge € 46 | 2 Gänge € 39

Die Portionsgrößen sind auf 3-4 Gänge abgestimmt



WEINEMPFEHLUNG DES TAGES - 0,1L | 0,25L

2023 Weingut Aufricht, Meersburg, Grauburgunder, QbA trocken - € 5,50 | € 10

2023 Tempranillo, Weingut Dehesa la Grania, Castilla, Spanien - € 5,50 | € 10

UNSERE SAISONALE GOURMET EMPFEHLUNG:

Französische Gillardeau Auster mit Limetten-Mayo-Dip - Stück | € 4

Dazu empfehlen wir: Sekt Rosé Pinot Noir, Weingut Clauß - 0,375l Flasche | € 35



GENUSS MENÜ DES TAGES

VORSPEISEN ZUR WAHL

Schmorpraline | Sellerie | Zupfsalat | Vogelbeere
Feldsalat | Walnussdressing

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

Jakobsmuschel | gebratene Karotte | Ingwer
Pilzessenz

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

Bayrische Ente | Rotkraut | Knödel | Birne
Lachsforelle | Kürbis | Kartoffelschaum
Kürbisgnocchi | Kernöl | Parmiggiano

DESSERT ZUR WAHL

Haselnuss Eclair | Pistazie
Käsevariation | Chutney

4 Gänge € 54 | 3 Gänge € 46 | 2 Gänge € 39

Die Portionsgrößen sind auf 3-4 Gänge abgestimmt



WEINEMPFEHLUNG DES TAGES - 0,1L | 0,25L

2023 Weißburgunder, Weingut Aufricht, Meersburg, Gutswein, trocken - € 5,50 | € 10

Digestif Empfehlung: Haselnussgeist (2cl), Walter Gutemann, Hagnau - € 8,00

UNSERE SAISONALE GOURMET EMPFEHLUNG:

Französische Gillardeau Auster mit Limetten-Mayo-Dip - Stück | € 4

Dazu empfehlen wir: Sekt Rosé Pinot Noir, Weingut Clauß - 0,375l Flasche | € 35



GENUSS MENÜ DES TAGES

VORSPEISEN ZUR WAHL

Tintenfisch | Kartoffelcracker | Hummermayonnaise
Blumenkohl | marinierte Linsen | Granatapfel

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

Garnele gegrillt | Tomatensalsa | Waldpilze
Zwiebelsuppe

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

Rosa Kalbsrücken | Schupfnudel | Champignon | Rahm
Zander | Rahmwirsing | Polenta Taler
Pilzrisotto | Wintertrüffel

DESSERT ZUR WAHL

Apfelküchle | Zimt Zucker | Butterkekseis
Sorbet | Tagesempfehlung

4 Gänge € 54 | 3 Gänge € 46 | 2 Gänge € 39

Die Portionsgrößen sind auf 3-4 Gänge abgestimmt



WEINEMPFEHLUNG DES TAGES - 0,1L | 0,25L

2023 Rose Studio, Miraval, Provence, Frankreich - € 7,50 | € 14

2023 Weißburgunder-Grauburgunder „Turteltaube“, Aufricht, Meersburg - € 5 | € 10

UNSERE SAISONALE GOURMET EMPFEHLUNG:

Französische Gillardeau Auster mit Limetten-Mayo-Dip - Stück | € 4

Dazu empfehlen wir: Sekt Rosé Pinot Noir, Weingut Clauß - 0,375l Flasche | € 35



GENUSS MENÜ DES TAGES

VORSPEISEN ZUR WAHL

Graved Lachs | Rote Beete | Kumquats
Geschmorte Karotte | Avocado | Kokosmilch

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

Südtiroler Schlutzkrapfen | braune Butter | Parmiggiano
Kraftbrühe | Profiteroles

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

Geschmorte Jungrind Shortribs ausgelöst | Süßkartoffel | Rosenkohl
Steinbutt | schwarze Linsen | Romanesco | Bouchot Muschel
Gebackenes Tempura Gemüse | Chili-Limetten-Mayo

DESSERT ZUR WAHL

Amarena Kirsche | Spekulatius Brownie | Vanilleeis
Käsevariation | Chutney

4 Gänge € 54 | 3 Gänge € 46 | 2 Gänge € 39

Die Portionsgrößen sind auf 3-4 Gänge abgestimmt



WEINEMPFEHLUNG DES TAGES - 0,1L | 0,25L

2023 Weißwein Cuvee „Weißer Milan“, Weingut Clauß, Nack, trocken - € 4,50 | € 9

2022 Zweigelt, Weingut Wendelin, Burgenland, AT trocken - € 6 | € 12