



Feinschmeckermenü

Amuse Bouche

Sashimi und Tatar von der Eismeerforelle mit Avocado, Algen,
Edamame und Schwarzwaldmiso creme
Ôpia Cabernet Rosé, alkoholfreier Biowein, Weingut Pierre Chavin, Frankreich (4,50)

Petersilienwurzel mit Haselnuss und Zitrusfrüchten (Vegetarisch)
*2017 Sauvignon blanc, Kabinett trocken
Weingut Ernst Heinemann, Scherzingen (5,50)*

Sauerkrautsüppchen mit Rebhuhntortellini Winzerin Art
2017 Ausstich grüner Veltliner, Weinviertel DAC, Weingut Scherzingen, Österreich (6,50)

Geschmorte Kalbsbacken mit Maronen-Sellerie
2014 Fabulas Crianza, Bodega Larchargo, Rioja Spanien (5)

Rehrücken mit Buchweizenblinis, Rosenkohlblätter, Cranberries und schwarzen Nüssen
2014 Mompertone Monferrato DOC (Barbera, Syrah), Weingut Prunetto, Piemont (6,50)

Montbriac mit konfiertem Chicoree, Grapefruit und Dinkelschokopops
Rozes Porto 10 Jahre alt 5 cl (8,50)

Weißer Kaffee Panna Cotta mit Baumkuchen, Kardamom, Zimt
und Sorbet von grünen Tee und Apfel
2015 Durbacher Plaelrain, Riesling Auslese, Weingut Andreas Laible, Durbach, Ortenau (8,50)

7 Gang Menü 119

6 Gang Menü 109 (Käse oder Dessert)

5 Gang Menü 95 (Sauerkrautsüppchen oder Kalbsbacken & Käse oder Dessert)

Weinreise je 1 Glas 0,1l

7 Gläser 45,00

Alle unsere Weine können Sulfite enthalten



Saisonmenü

Amuse Bouche

Wachtel mit Kräutersaitling, schwarzem Rettich und Cashew

2016 Mauchener Weißburgunder, VDP Orttswein trocken, Biowein, Weingut Lämmelin-Schindler, Mauchen (5)

Consomme von der Roten Beete mit Meerrettich und Nashi Birne (Vegan)

Torres Natureo, Maoscatel de Alejandria alkoholfreier Wein, Weingut Torres, Spanien(5)

Seeteufel mit geschmorter Schwarzwurzel und Pancettaschaum

2017 Müller Thurgau „Wildfang“, Qualitätswein trocken, Weingut S&B Clauß, Lottstetten (5)

Rinderfilet mit Butternut Kürbis und Dörrbirne

2016 Lavignone D.O.C.G., Barbera d'Asti, Pico Maccario, Italien (5,50)

Käsevariation

Portwein Rozes, Reserva 5 cl (6)

oder

Nougat, Hagebutte, Haselnuss und Feige

*2015 Mauchener Sonnenstück, Gewürztraminer Spätlese, VDP Erste Lage, Biowein,
Weingut Lämmelin Schindler (8)*

5 Gang Menü 95

4 Gang Menü 85 (ohne Seeteufel mit Schwarzwurzel))

Weinreise je 1 Glas 0,1l

5 Gläser 28,50

Alle unsere Weine können Sulfite enthalten



À la carte Gourmet Auswahl

Wenn Sie kein Menü essen möchten, finden Sie hier unsere à la Carte Auswahl. Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch sehr gerne einzelne Gerichte aus unseren Gourmet Menüs.

Vorspeisen

Kürbis und Curry und Crottin de Chavignol (Vegetarisch)	22
Sashimi und Tatar von der Eismeerforelle mit Avocado, Algen	24
Edamame und Schwarzwaldmisocreme	
Wachtel mit Kräutersaitling, schwarzem Rettich und Cashew	24

Zwischengänge

Petersilienwurzel mit Haselnuss und Zitrusfrüchten (Vegetarisch)	20
Consomme von der Roten Beete mit Meerrettich und Nashi Birne (Vegan)	20
Seeteufel mit geschmorter Schwarzwurzel und Pancettaschaum	26
Sauerkrautsüppchen mit Rebhuhntortellini WEinzerin Art	22
Geschmorte Kalbsbacken mit Maronen-Sellerie	24

Hauptgerichte

Sellerieravioli mit getrockneten Früchten und Rotkrautroulade	30
Steinbutt mit Kürbisrisotto und geschmorter Karotte	44
Rehrücken mit Buchweizenblinis, Rosenkohlblätter, Cranberries und schwarzen Nüssen	39
Rinderfilet mit Butternut Kürbis und Dörrbirne	42

Dessert

Nougat, Hagebutte, Haselnuss und Feige	15
Weißer Kaffee Panna Cotta mit Baumkuchen, Kardamom, Zimt und Sorbet von grünem Tee	15