

LANDPARTIE

Apfel Sellerie Suppe
mit Nuss Crunch

Maispoulardenbrust mit Rahmsauce
buntem Gemüse und Kartoffelpüree

Hausgemachtes Eierlikör Eis
mit Mandelkrokant und
Schokoladensauce

48,00 €

ROMANTIK MENÜ

Rindertatar auf Brioche
mit Forellenkaviar

Rotgarnelen, Wasabi Mayonnaise,
frittierter grüner Reis
und Karotten Mango Vinaigrette

Kabeljau mit Speckschaum
und Steckrüben-Karottengemüse

Geschmortes Iberico Bäckchen
mit Brokkoli und Kartoffelpüree

Mousse au Chocolat mit eingelegten
Kirschen und Vanilleeis

89,00 €

FISCH & VEGETARISCH

Lachsfilet, gebraten
mit Beurre Blanc, sautiertem Blattspinat und Süßkartoffelpüree 32,50 €
2024 Flusskiesel Grauburgunder trocken, WG Joh.Bapt. Schäfer 0,2l = 9,50 €

SKREI, gebraten, Speckschaum,
und Steckrüben Karottengemüse 36,00 €
2024 Sommerpalais, Riesling, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt 0,2l = 9,00 €

Gnocci mit Tomatensugo gefüllt mit Tomate Mozzarella und Bsailikum 25,00 €
mit 5 gebratenen Riesengarnelen + 15,00 €
2024 Fleur de Rose, Cuvée, trocken, Weingut Rings 0,2l = 8,50 €

FLEISCH

Rumpsteak
mit Kartoffelwaffel und Schmorzwiebeln 37,00 €
2023 Centurio Minor, Primitivo, trocken 0,2l = 9,50 €

Maispoulardenbrust mit Rahmsauce,
buntem Gemüse und Kartoffelpüree 28,00 €
2022 Spätburgunder, trocken WG Martin Waßmer 0,2l = 10,00 €

Kalbstafelspitz mit Merrettichsauce und Buillongemüse 31,50 €
2024 Sauvignon Blanc „vom Stein“ trocken WG Gunderloch 0,2l = 9,50 €

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Radieschen Salat und Preisselbeeren 31,50 €
2024 Ponacera, Merlot, trocken WG Collavini 0,2l = 9,50 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Rotgarnelen, Wasabi Mayonnaise, frittierter grüner Reis
und Karotten Mango Vinaigrette 19,00 €
2024 Jean Baptiste Riesling feinherb WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Cesar Salat, Grana Padano, Kirschtomaten und Croutons 13,90 €
mit 5 gebratenen Riesengarnelen +15,00 €
2024 Sauvignon Blanc „vom Stein“, trocken, WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Rote Bete Carpaccio, Walnussöl und karamellisierte Ziegenfrischkäse 17,50 €
2024 Flusskiesel Grauburgunder trocken, WG Joh.Bapt. Schäfer 0,2l = 9,50 €

Rindertatar auf Brioche mit Forellenkaviar 21,00 €
2024 Weißburgunder „vom Kalk“, trocken, WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Apfel Sellerie Suppe mit Nuss Crunch 11,00 €

Herzlich Willkommen

ZUR EINSTIMMUNG empfehlen wir Ihnen ...

Prosecco Fili Spumante extra dry	0,1l	8,00 €
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Orange	0,1l	8,50 €
Köllner's Gin Tonic - Köllner's Gin, Thomas Henry Tonic, Zitrone		10,50 €
St Petroni Tonic - Spanischer Wermuth, Tonic Water		9,50 €
König Pils - vom Fass	0,2l	2,60 €

ALKOHOLFREI

Orange Spritz Monin Orange Spritz, Tonic Water, Orange	0,1l	8,50 €
Bitter Orange Monin Bitter, Orangensaft, Orange		7,50 €
Mille Bolle - Traubensecco	0,1l	5,00 €

DESSERT

Sorbet von der Blutorange mit Champagner oder Wodka	12,00 €
Karamellisiertes Vanille Espuma mit Himbeer Eis	12,00 €
Mousse au Chocolat mit eingelegten Kirschen und Vanilleeis	13,00 €
Hausgemachtes Eierlikör Eis mit Mandelkrokant und Schokoladensauce	8,50 €
Kugel Eis - nach Wahl Vanille - Schokolade - Straciatella - Walnuss -	3,50 €
Hausgemachtes Sorbet Kugel nach Wahl Zitrone - Himbeere - Mango - Erdbeere - Blutorange	4,50 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Nudeln mit Tomatensauce	9,50 €
Hähnchen Nuggets mit Pommes/ Kartoffelpüree/ Nudeln	12,50 €
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Gemüse	13,50 €

DAZU ODER HINTERHER ...

Etter Fruchtbaum 5 Früchtebrand Zuger Kirsch, Williams, Traubenbrand, Gravensteiner Apfel, Framboise	2cl = 7,00 €
Grappa Nonino Anticáa Cuvée	2cl = 9,50 €
Espresso - Huth's Kaffee	3,00 €
Cappuccino - Huth's Kaffee	3,20 €