



## UNSERE MENÜ-EMPFEHLUNG

Gruß aus der Küche

\*\*\*

Geflämmte Gelbschwanzmakrele  
Lauch / wilder Brokkoli / Tomami / Bergamotte

29,00€

2021er Sauvignon Blanc Weingut Sattlerhof, Steiermark

6,50€ / 0,1l

\*\*\*

Sanft gebeizter Ora King Lachs  
Sauerampfer / Buchweizen / Rosa Ingwer / Gurke / Tonic

29,00€

2018er Lehmener Ausoniusstein Riesling Weingut Materne & Schmitt, Mosel

10,00€ / 0,1l

\*\*\*

Duroc Schweinebauch  
Steinchampignon / Kaffee / Spitzkraut / Kapuzinerkresse

26,00€

2020er Tabula Rasa Domaine des Enfants – Marcel Bühler, Roussillon

9,50€ / 0,1l

\*\*\*

Heimischer Rehrücken  
Tardivo di Treviso / Aroniabeeren / Kräuterseitlinge / Oliven

44,00€

2019er Oberrotweil Spätburgunder „RS“ trocken Weingut Salwey, Kaiserstuhl

9,50€ / 0,1l

\*\*\*

Schokoladenganache  
(Original Beans Kuvertüre 70% Virunga Kongo)  
Sauerkirsche / Bio Zitrone / Avocado / Knusper

19,50€

2017er "Les 4 Vents" Coteaux du Layon, Pithon-Paillé, Loire

11,50€ / 0,1l

\*\*\*

Süßes Finale

5-Gang-Menü: 129,00€

4-Gang-Menü (ohne Schweinebauch): 110,00€

(Menü wird nur tischweise serviert)

5-Gang-Weinbegleitung: 44,00€

4-Gang-Weinbegleitung: 35,00€



## UNSERE KLASSIKER

### Vorspeisen

Marinierter Babyleaf Salat & karamellisierter Ziegenkäse  
mit Brombeer-Vinaigrette, Brunnenkresse-Emulsion  
& gerösteten Sonnenblumenkernen  
16,80€

\*\*\*

Angemachtes Tatar von der deutschen Färse  
mit Artischocken, Lauch, Pinienkernen & Trüffel  
22,80€

\*\*\*

Schwäbischer Burrata  
mit Chutney von grünen Tomaten, Romanaherzen & Feigen-Balsamico  
21,80€

### Suppen

Consommé vom Rind  
mit Flädle & Schnittlauch  
9,80€

\*\*\*

Consommé vom Rind  
mit geschmortem Ochsenchwanz & gehobelter Gänseleber  
14,80€



## UNSERE KLASSIKER

### Hauptgerichte

Carnaroli-Risotto  
mit gezupfter Burrata, Artischocken, Tomaten & Basilikumpesto  
26,80€

\*\*\*

Gebratene Kalbsleber  
mit Roter Beete, Rauchmandeln & Petersilienöl  
32,80€

\*\*\*

Sanft gegarter Glen Douglas Lachs  
mit Blumenkohl, Trauben, Macadamianüssen & Verjus  
36,80€

\*\*\*

“Grüner Wald Rostbraten”  
Rumpsteak von der deutschen Färse  
mit Rahmkraut, Perlzwiebeln, Schupfnudeln & Lembergerjus  
36,80€

### Dessert

Crème Brûlée mit Kokosblütenzucker karamellisiert  
mit Marillenkompott, Mandelkrokant & Vanilleeis  
13,80€

\*\*\*

Gebackener Topfenknödel  
mit Backpflaumen & Vanille-Rumsauce  
15,80€



## UNSERE HIGHLIGHTS

Alle Highlights werden am Tisch tranchiert bzw. filetiert  
und sind für 2 Personen ausgelegt  
Zubereitungszeit jeweils ca. 45 Minuten

Deutsches Kikok Maishähnchen

1. Gang mit Karotten & Shitake Pilzen

2. Gang mit Fregola Sarda

pro Person 42,00€

2019er STEINGRUBENBERG Weissburgunder "GG" trocken  
Weingut Salwey, Kaiserstuhl

13,50€ / 0,1l

\*\*\*

Kalbskotelett am Knochen gebraten (ca. 550g)

mit Carnaroli Risotto & wildem Brokkoli

pro Person 44,00€

2018er Altenberg Rotwein trocken  
Weingut Knauß, Remstal

13,00€ / 0,1l

\*\*\*

Carrè de boeuf (ca. 600g)

mit Artischocken-Lauchgemüse & Perlzwiebeln

pro Person 52,00€

2019er Barbaresco DOCG Tenute Rabaja, Bruno Rocca, Piemont

16,00€ / 0,1l

\*\*\*

Geangelter Wolfsbarsch

mit Tomaten-Fenchelsalat & Salzzitrone

pro Person 58,00€

2021er GALGENBERG Riesling "GG" trocken  
Weingut Hans-Peter Wöhrwag, Untertürkheim

11,50€ / 0,1l