

OFFENE WEINE 0,25 l

Muscadet Sèvre et Maine, Loire, 2021

7,00

Grauer Burgunder, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2020

7,00

Rosé, Weingut Plag, Kürnbach, 2021

6,50

St. Laurent, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2019

7,50

Marrenon Capella, Ventoux, 2018

7,80

€

APÉRITIF

Crémant d'Alsace, Gustave Lorentz

0,1l 7,50

Bleu Perlant, Prosecco von der Loire mit Holunderessenz

0,1l 7,00

Champagne Mandois, Blanc de Blancs

0,1l 16

Alkoholfreier Apfel-Sekt

5

Portwein, Quinta de Baldias

5

Pastis

(Spirituose aus Anis)

5

Picon Amer Bière

(Pils mit Bitter aus Orangen, Enzian & Chinarindenbaum)

4,50

Campari-Grapefruit-Cocktail

5,80

€

Fragen Sie nach unserem Überraschungs-Menü in 5 Gängen.
68 pro Person (ab 2 Personen)

VORSPEISEN

Rote Beete-Salat, Ziegenfrischkäse, Blattsalat
9

Feine Nudeln, Pfifferlinge, kleiner Salat
15

Kaninchensülze, Rohkost, Kräuter-Vinaigrette
14

Gebratene Jakobsmuschel, Saiblings-Tartar, Blatt- und Rohkostsalat
16

Tomatencremesuppe mit Basilikum
7

Pfifferlingcremesuppe
7

€

FLEISCH

Kaninchenkeule, milde Knoblauchsoße, geschabte Spätzle, Marktgemüse

24

Kalbsbäckle, Tomaten-Lauchzwiebel-Confit, geschabte Spätzle, Marktgemüse

25

Black Angus-Roastbeef, Sauce béarnaise, Kartoffelgratin, Marktgemüse

35

Kalbsnieren, Senfsoße, geschabte Spätzle, Marktgemüse

24

Kalbsfilet, Pfifferlinge, feine Nudeln, Marktgemüse

35

€

VEGETARISCH

Getreidebratling, Pfifferlinge, Blattspinat, Marktgemüse

21

FISCH

Seeteufel, Ratatouille, Kartoffeln

36

Filet vom Schwarzwald-Saibling, Blattspinat, feine Nudeln

25

Garnelen-Maultaschen, gebratene Garnele, Safransoße, Marktgemüse

25

€

DESSERT

Dessert-Variation in Schälchen: Himbeer-Joghurt-Pannacotta,
Crème Caramel mit Caramelsoße, Limetten-Sorbet mit Rhabarber,
Mousse au chocolat, Vanilleeis, Eierlikör, Kokos-Bayerischcreme

12

Schälchen als Einzelbestellung

2,50

Kleine Flockentorte auf Erdbeersüpple

8

Mousse au chocolat, Vanillesoße, frische Beeren, Zitronentarte

8

Sorbet-Variation, Früchte

9

Rhabarber-Tarte, Vanilleeis

8

Crème brûlée, Vanille-Himbeer-Rhabarber

9

Kleine Käse-Degustation

12

€