

## OFFENE WEINE 0,25 l

Ozrose By Zirgel, Domaine Baumann-Zirgel,  
Riesling, Pinot gris, Gewürztraminer  
8,00

Grauer Burgunder, Weingut Theobald Pfaffmann,  
Nussdorf, 2023  
8,50

Rosé, Weingut Plag, Kürnbach, 2021  
8,00

Sankt Laurent, Weingut Theobald Pfaffmann,  
Nussdorf, 2020  
8,50

Capella, Marrenon, Ventoux, 2020  
8,50

## APERITIF

Crémant d'Alsace, Gustave Lorentz

0,1l 7,50

Rieslingsekt mit Zwetschgenlikör, Weingut Pfaffmann

0,1l 7,00

Champagner, Blanc de Blancs, Henri Mandois

0,1l 16

Alkoholfreier Apfel-Sekt

5,50

Portwein „Quinta de Baldias“

5,50

Pastis

5,50

Picon Amer Bière (Pils mit Bitter aus Orangen, Enzian & Chinarindenbaum)

5,50

Campari-Grapefruit-Cocktail

6,50

€

**Fragen Sie nach unserem Überraschungs-Menü:  
5 erlesene Gänge, ab 2 Personen, 80,00 pro Person**

## **VORSPEISEN**

Eisbeinsülze auf jungem Sauerkrautsalat

12,00

Muskatkürbis-Carpaccio mit mariniertem Schafskäse

10,00

Jakobsmuscheln und gebeizter Lachs, Blatt- und Rohkostsalat

18,00

Himmel und Erd, Blutwurst und Apfel

12,00

Austern mit Trüffel-Vinaigrette

4,00 je Stück

Kürbiscremesuppe

7,00

Steinpilzcremesuppe

8,00

€

## HAUPTGERICHTE

Rinderfilet mit Herbstpilzen,  
geschabte Spätzle, Marktgemüse

38,00

Geschmorte Lammhaxe,  
Ratatouille, Kartoffel-Püree

32,00

Barbarie Entenbrust in Trüffelsoße,  
Marktgemüse, Kartoffel-Gratin

26,00

Wild-Ragout vom Reh und Frischling in Preiselbeersöße,  
geschabte Spätzle, Marktgemüse

30,00

## VEGETARISCH

Maultaschen gefüllt mit Currylinsen, Gemüse, Herbstpilze

23,00

€

## FISCH

Schottischer Lachs in der Kartoffelkruste, Marktgemüse

30,00

Steinbutt-Filet in der Kartoffelkruste, Kürbis-Ratatouille

38,00

## UNSER DESSERTTELLER

Himbeer-Mascarpone

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Mandel-Parfait mi Boskop-Gelee

Zitronen-Creme mit Feigen-Confit

als Variation 16,00,

einzelne Schälchen 4,00

€

## FEINSCHMECKER-MENÜ

*ab 2 Personen*

Geräucherte Gänsebrust und Foie Gras-Praline

Muschelsüpple

Seeteufel-Medaillon auf Blattspinat

Lammrücken mit Kürbis-Ratatouille, Kartoffel-Püree

Dessert-Variation

80,00 pro Person

## WEINEMPFEHLUNG

2022 Müller-Thurgau, Staatsweingut Meersburg

34,00

2019 Lemberger VDP, Weingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn

28,00

€