

Menü

Gambas | Kürbis | Gurke | Blutorange
2022^{er} Thörnischer Ritsch Riesling feinherb
Ludwig, Mosel

Steinpilzcrèmesuppe
2022^{er} Avantgarde Grauburgunder
Nett, Pfalz

From Mouth to Tail vom Enkendörfler Wagyu | Portwein-Schalotten-Jus |
Geschmorte Paprika | Kartoffeln
2018^{er} Carlo Re Sagrantino Montefalco
Le Thadee, Umbrien

Kleine Käseauswahl vom Affineur Degust aus Südtirol
2022^{er} V.D.N. Grüner Veltliner
Domäne Wachau, Wachau

Birne-Ingwer-Streusel | Honig | Sabayon
2016^{er} Ehrenstetter Ölberg Gewürztaminer
Martin Waßmer, Baden

3-Gang (Gambas, Wagyu & Käse) 64,00 € + **Weinreise** 28,00€

4-Gang (Menü ohne Dessert) 72,00 € + **Weinreise** 35,00 €

5-Gang (Menü komplett) 82,00 € + **Weinreise** 44,00 €

VORSPEISEN

Feldsalat Trauben Speck Walnüsse	10,00 €
Tatar vom Rinderfilet Rote Beete Carpaccio Pumpernickel-Erde	17,00 €
Marinierter Kürbis Taleggio Kürbiskernkrokant	14,00 €

SUPPE

Steinpilzcrèmesuppe	11,00 €
---------------------	---------

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Steinpilzrisotto Feigen Fenchelsaat	29,00 €
Kürbis-Gnocchi Kürbis Spinat Taleggio	27,00 €

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM

FLEISCH

Hotzenwälder Rehrücken Cranberry-Jus Kürbis Kürbis-Gnocchi	42,00 €
Kalbs-Cordon bleu Parmaschinken Taleggio Trüffel Bohnen Ofenkartoffeln	29,00 €

FISCH

Variation von Edelfischen Krräutersauce Baby-Spinat Kürbis-Gnocchi	29,00 €
Pulpo & Gambas Safranschaum Zucchini Risotto	32,00 €

DESSERT

Chai-Cheese-Cake Karamell Nuss Earl Grey Eis	14,00 €	
Birne-Ingwer-Streusel Honig Sabayon	13,00 €	
Käseauswahl vom Affineur Degust aus Südtirol	14,00 €	
Keine Kapazität mehr? Nimm's flüssig Espresso Martini. Geschüttelt nicht gerührt. :-)	8,50 €	
Sorbet/ Eis	Kugel je	3,00 €
+wahlweise mit Spirituosen oder Sekt	(Preis variabel)	

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM