

MENÜ

Amuse gueule



Tatar vom Mastochsen *auf Feinsalaten
und warmer Butterbrioche* € 21



Hummerschaumsüppchen
mit Edelfischeinlage und Knoblauchcroûton € 11



Glasiertes Wachtelbrüstchen *auf gebratenem
Topinambur mit Tannenhoniglack
und Rosmarinapfel* € 16



Kalbsfiletmedaillon *auf Kräuterseitlingen
mit Erbsenschoten und Kürbisgnocchis* € 28



Lebkuchenmousse und Parfait
mit Glühweinfrüchten € 11

Menü € 69

Menü – ohne Suppe und Wachtelbrust- € 52

Als begleitende Weine
empfiehlt unsere Sommelière:

Württemberg 2016 Grauburgunder
Qualitätswein, Erzeugerabfüllung
Winzer vom Weinsberger Tal
0,1l € 4 / 0,2l € 7,60

Italien 2016 Primitivo Salento
Lifili IGP
0,1l € 4 / 0,2l € 7,60

Fine de claire Austern

auf Eis mit Zitrone und Pumpernickel-Canapés
pro Stück 4 €



Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl € 7

Ochsenbäckchen *in Rotweinsauce*

*mit Kartoffelpüree und alten
Gemüsesorten* € 24



Geschmorte Keule vom
heimischem Reh *an eigener Sauce mit*

*Rahm- Speckwirsing und goldgelben
Schupfnudeln* € 19



Ofenfrische Gans

*mit Preiselbeerapfel, Grünkohl, Rotkohl,
herzhaften Kartoffelklößen
und Feldsalat in Schmand* € 27

*-wir freuen uns auf Ihre Vorbestellung
oder auch auf Anfrage-*



Vegetarisch:

Kürbis-Kartoffelgnocchis

*in Ricottasauce mit einem Tomaten-
Rucolasalat an Walnussdressing* € 16



Kross gebratenes Filet vom Atlantik

Loup de mer *auf mediterranem*

Gemüse mit Rosmarinkartoffeln € 28



Steinbeißer Filet *an Pommery-Senfsauce*

mit Brokkoli und Kerbelnudeln € 22



Schokoladen-Tartelettes

*frisch aus dem Ofen, mit Quittenfüllung,
Tahiti Vanillesauce und Bratapfels* € 11



Grandmarnier-Orangen

*mit Blutorangensorbet und
Pfefferminzmacaron* € 11



Erlesene Pralinen

aus unserer Pâtisserie € 11

Hausgemachtes Gänseschmalz

zum Mitnehmen Glas 4 €

Küchenchef
FRITZ WIMMER
empfiehlt
diese Woche:

Küchenchef
FRITZ WIMMER
empfiehlt
diese Woche: