

Menü I



Tomaten Orangensuppe

mit Croutons

Weinempfehlung: Riesling, Schuhmann Nägler 0,1 l 3,60 €

Skrei

leichte Senfsauce | Pak Choi | Drillinge

Weinempfehlung: Grauburgunder, Landerer 0,1 l 4,00 €

Trüffelkäse

mit glasierten Weintrauben

Weinempfehlung: Spätburgunder, Landerer 0,1 l 4,20 €

Menüpreis

32,00 €

Weinbegleitung

11,00 €

Menü II



Wildkräutersalat

Roquefort | Feige | Parmesan

Weinempfehlung: Grauburgunder, Landerer 0,1l 4,00 €

Maishähnchenbrust

Frische Pasta | Pak Choi | Morchelrahm

Weinempfehlung: Arrogant Frog, Syra Rosé 0,1l 3,60 €

Gebackene Cannelloni

Mascarponewaldfruchtfüllung | Limettenschmand

Weinempfehlung: Prosecco 4,50 €

Menüpreis

35,00 €

Weinbegleitung

11,50 €

Speisekarte

Suppen & Vorspeisen



Tomaten Orangensuppe 6,90 €
mit Croutons

Französische Zwiebelsuppe 6,90 €
mit Käse überbacken

Französischer Galette 7,50 €
Graved Lachs | Schnittlauchschand
an Wildkräuterboquet | kalt serviert

Französischer Galette 7,50 €
geräucherte Entenbrust | Orangenmascarpone
an Wildkräuterbouquet | kalt serviert

Französischer Galette 7,50 €
gebratene Champignons | Lauch | Käse
warm serviert

Salate



Wildkräutersalatteller wahlweise mit:

Roquefort | Feige 11,90 €

Serranoschinken| Parmesan| Wallnuss

Mediterran eingelegten Gambas 13,90 €

Cocktailsauce

Kleinem Rumpsteak 160g 13,90 €

Röstzwiebeln

Gebratenen Rinderfiletstreifen 15,50 €

Champignons| Walnüsse| Apfelbalsamico

Kleiner Vorspeisensalat 3,30 €

Großer Vorspeisensalat 4,90 €

Fisch



Lachs

16,50 €

Frische Pasta| Cherrytomaten
an leichter Senfsauce

Skrei

23,50 €

Pak Choi| Drillinge
an leichter Senfgsauce

Skrei

23,50 €

Champagnersahnekraut| Kartoffelstampf
an leichter Rieslingsauce

Fleisch



Deftiges Rindergulasch 15,90 €

Frische Pasta| Salat

Geschmorte Lammkeule 18,50 €

Ratatouille| Rosmarinkartoffeln

mit deftiger Sauce

Maishähnchenbrust 19,90 €

frische Pasta| Pak Choi| Morchelrahm

Cordon Bleu 20,50 €

Schweinefilet| Serranoschinken| Emmentaler

Champignonjus| Kartoffelnussbällchen

Rumpsteak 24,00 €

Pommes frites| Salat

Pikante Tomatensalsa| Kräuterbutter

Zartes Rinderfilet 28,00 €

Getrüffelte Parmesankartoffeln

Salat| Pfefferrahmsauce

Dessert & Käse



Zitronensorbet 4,90 €
mit Sekt aufgefüllt

Kaffeeparfait 6,90 €
im Marzipanmantel

Gebackene Cannelloni mit:

Mascarpone Waldfrucht Füllung 6,90 €
Limettenschmand

Nougat Schoko Füllung 6,90 €
Limettenschmand

Variation von Rohmilchkäse klein|groß
Roquefort| Trüffelkäse| Munster| Roche Baron 7,00€| 12,00€
Baguette und Butter

EIS



Schoko| Erdbeer| Vanille,

Kugel 2,00€

Maple Walnuts| Straciatella,

Espresso Krokant|Latte Macchiato,

Weinbergpfirsich-Sahne-Joghurt,

Creme Mascarpone Nektarine,

Joghurt Waldfrucht

Sorbet



Cassis Schwarze Johannisbeere,

Kugel 2,20€

Passionsfrucht| Zitrone

Weinkarte

Weißwein



Deutschland

Riesling Réserve

Schumann Nägler, Rheingau | fruchtig, kraftvoll, harmonisch

0,1l 0,25l Fl.

3,60€|8,60€|25,00€

Grauburgunder

Landerer, Baden | Kabinett trocken, ausgewogen, reif, fruchtig

0,1l 0,25l Fl.

4,00€|9,80€|28,00€

Frankreich

Horgelus

Cotes de Gascogne, Cabernet Sauvignon | Combard | trocken, frisch, fruchtige Aromen

0,1l 0,25l Fl.

3,50€|8,50€|24,50€

Chardonnay

Château de la Ragotière, Val de Loire | rund, aromatisch, Aromen von Trockenfrüchten

0,1l 0,25l Fl.

3,80€|9,00€|26,00€|

Domaine des Graves D'Ardenneau

Bordeaux, Cabernet Sauvignon | Combard | trocken, fruchtig, frisch, rund, Pfirsicharomen

0,1l 0,25l Fl.

3,80€|9,00€|26,00€

Roséwein



Frankreich

0,1l 0,25l Fl.

Arrogant Frog

3,60€|8,60€|25,00€

Languedoc| Syrah Rosé | ausgewogen und körperreich, fruchtige Aromen

Rotwein



Deutschland

0,1l 0,25l Fl.

Spätburgunder

4,20€|10,00€|29,00€

Landerer, Baden| trocken, würzig, komplex

Italien

0,1l 0,25l Fl.

Cote dei Mori | Nero D'Avola

3,60€|8,60€|25,00€

Cantine Francesco Minini, Sizilien | rund, fruchtbetont, dezente Würze

Valpolicella Ripasso

0,1l 0,25l Fl.

Cuveé Corvina, Corvinone, Croatina Rondinella

4,80€|11,50€|33,00€

Sartori Venetien | harmonisch, weich, rund, Fruchtaromen, kräftig, würzig, erdig

Frankreich

0,1l 0,25l Fl.

Arrogant Frog

3,80€|9,00€|26,00€

Languedoc| Cabernet Sauvignon | elegant, komplex, dunkle Beeren, erdige Noten, Mokka

Spanien

0,1l 0,25l Fl.

Piedemonte

4,20€|10,00€|29,00€

Navarra| Merlot Crianza | trocken, weich elegantleichte pfeffrige Würze, intensiv und reif

Welchen Wein zum Essen?



*Zu Geflügel passen trockene oder halbtrockene Weißweine am besten, aber auch leichte, junge Rotweine. Am besten ihr wählt entsprechend der Soße, zum Beispiel zur Entenbrust mit Cranberrysoße einen fruchtigen Rotwein

*Wein zu hellem Fleisch wie Schwein- Ob rot oder weiß: Zu Schwein passt generell jeder Wein, er sollte aber weder zu leicht, noch zu schwer sein. Auch hier auf die Soße achten

*Wein zu Wild-Kräftige Wildgerichte verlangen einen starken Partner wie gerbstoffreiche Rotweine mit höherem Alkoholgehalt, Merlot oder auch ein Lemberger sind etwa eine gute Wahl

*Wein zu Fisch- Hier liegt ihr mit Weißwein eigentlich immer richtig. Gerade zu hellen und mageren Fischen passt ein trockener oder halbtrockener Weißwein wie Weißburgunder, Riesling oder Silvaner hervorragend

*Wein zu Meeresfrüchten- Kräftige Weißweine passen prima zu Meeresfrüchten, auch trockener Rosé eignet sich. Bei schweren Gerichten mit Meeresfrüchten, wie Eintöpfen, darf auch ein Rotwein gereicht werden

Allergen-Liste

A

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

B

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G

Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O

Schwefeldioxid und Sulfite

P

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse