

APERITIF

Roter Federweisser Bio Weingut Kiefer Baden-Württemberg – Baden	0.1 l	3 €
Chefs Liebling Vermouth Spicy Ginger	0.1 l	6 €
Apfel-Trauben-Mojito Apfel Weintrauben Vodka Apfelsaft Ginger Ale	0.1 l	6 €
Belsazar Tonic Belsazar White Dry Tonic Orange	0.1 l	6 €
Blueberry Fresh – alkoholfrei Heidelbeerpüree Hibiskus Not Gin Tonic	0.1 l	6 €



Unsere Weinempfehlungen

Du wirst überrascht sein, wie wir Dich verwöhnen.



Vegetarische Speisen

Auf Nachfrage auch vegan.

Gern reichen wir Dir auf Anfrage die Karte mit allen gekennzeichneten Allergenen.

VORSPEISEN

Kräutercremesuppe

Rote-Bete-Tatar | Meerrettich | Apfel

 Goldriesling 0.1l 6.5 €

9 €

Hummus von weißen Bohnen Vegan

Hausgemachtes Pfannenbrot | Paprika-Gazpacho | Olivenöl

 Seußlitzer Heinrichsburg Grauburgunder 0.1l 6 €

9 €

Geschmorte Aubergine

Weichkäsecreme | geröstetes Bauernbrot |
getrocknete Tomaten

 Miguel Torres Natureo Rosé – alkoholfrei 0.1l 6 €

10 €

Geflämmt gebeizter Lachs

Fenchelsalat | Pflaume | Orange | Dill

 Gaspas d'Oru Île de Beauté 0.1l 5 €

12 €

Tatar vom Rinderfilet

Hausgebackenes Ciabatta | Kapern |
Knoblauch-Mayonnaise | gebeiztes Eigelb

 PN Pinot Noir Barrique 0.1l 6 €

14 €

HAUPTSPEISEN

Tagespasta

Saisonale Variation

Preis auf Anfrage

Gemischter Blatt- und Gemüsesalat

Apfeldressing | Radieschen | Sprossen | geröstetes Brot

dazu reichen wir wahlweise:

• **Frühlingsrollen**  Vegan 19 €
Glasnudelsalat | Sweet-Chili-Dip

• **Gebratene Maishähnchenbrust** 24 €
Feigensenf | Grana-Padano-Chips

 *Traminer 0.1l* 7 €

Hausgemachte Spinatschnecke  Vegan 20 €

Tofu | Kürbis-Ratatouille | Cashewkern-Schmand | Minze

 *Monastrell Talento Jumilla DO 0.1l* 6 €

Hausgemachte Kürbisgnocchi  20 €

Ziegenkäse | Kirschtomaten | Kürbiskerne

 *Hammel Sophie Helene Rosé 0.1l* 6 €

Ganze gebratene Dorade 25 €

Risotto-Käseplätzchen | Kapern | Zitrone |
gebratenes Gemüse

 *Seußlitzer Heinrichsburg Bacchus 0.1l* 6 €

Wiener Schnitzel 25 €

Gebratene Drillingskartoffeln | Schnittlauch |
Zupfsalat | Preiselbeeren | Zitrone

 *Grimbergen Blanche - Hell 0.25l* 3.5 €

Gebratenes Rinderfilet 200 g 40 €

Gratinierte Käsekartoffeln | gebratener Brokkoli | gebratener
Blumenkohl | Portwein-Jus

 *Flavabom Vine Dried Shiraz Single Vineyard 0.1l* 6 €

NACHSPEISEN

Limetten-Panna-Cotta 🌿

10 €

Marinierte Beeren | Cassis-Sorbet | Minze

🍷 Fassbind Vieille Framboise 0.02l 5 €

Birne im Glas 🌿

10 €

Mascarponecreme | Birnenkompott | Keksbrösel

🍷 Prinz zur Lippe Williamsbirnenbrand Meißer 0.02l 4.5 €

Variation vom Kuhmilchkäse 🌿

12 €

Früchtebrot | Feigensenf | Trauben

🍷 Fabelhaft Tawny Port 0.05l 4.5 €

Kaffee-Eisbecher 🌿

9 €

Vanilleeis | Kaffeelikör | Schokoladen-Kaffeebohnen |
Schlagsahne

Nuss-Eisbecher 🌿

9 €

Haselnusseis | Vanilleeis | Schlagsahne | karamellisierte Nüsse |
Karamellsauce

Eine Eiskugel mit Schlagsahne 🌿

2.5 €

Vanille | Schokolade | Salted Caramel | Haselnuss | karamellisierte
Walnuss | Joghurt | Cookie | Nougat | Erdbeer-Sorbet Vegan |
Mango-Sorbet Vegan | Sauerkirsch-Sorbet Vegan | Zitronen-Sorbet Vegan

Ein Stück Kuchen 🌿

3.5 €

Selbstgebackene Variationen