



VORSPEISEN / STARTER

Austern / Chesterbrot Oysters / Chesterbread	3,50 €/Stück
Foie Gras / Goldparmäne / Feldsalat Foie Gras / Apple / Lamb's Lettuce	15,00 €
Heiß geräucherte Jakobsmuschel/Salatkranz Hot smoked scallop / crown of salad	13,00 €

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Zweierlei Entenbrust / Rhabarberglace / Lorette Kartoffeln / Blattgemüse Duck breast served two ways / glace of rhubarb / lorette potatoes / leafvegetables	27,00 €
Seeteufel / Trüffel Risotto monkfish / Truffle Risotto	28,00 €
Filet Mignon / Kräutersaitlinge / Pfeffersahne / Risolée kartoffeln Fillet mignon / king oyster mushroom / pepper cream / risolée potatoes	29,00 €

GEPFLEGTE SPEZIALITÄT / CHERISHED SPECIALTY

am Tisch tranchiert – carved at the table Chateaubriand vom Simmentaler Rind / Sauce Bernaise Chateaubriand of Simmentaler beef / Sauce Bernaise für 2 Personen – for 2 person	58,00 €
Klassiker Hirschkalbrücken / Schwarzwurzel / Birnen und Preiselbeeren young Vanison / salsify / cranberries	28,00 €
Seezunge Colbert / Artischocken / Kräuterkartoffeln sole colbert / artichoke / herbal potatoes	62,00 €

REGIONAL / TYPICAL SWABIAN

Schwäbische Maultaschen in der Brühe Homemade „swabian ravioli“ in consommé	12,00 €
Rostbraten / Butterzwiebel / handgeschabte Spätzle Beef steak / Butter onion / hand made „Spätzle“	25,00 €

DESSERT / SWEET

12,00 €

Praline von Panna Cotta / Apfelmantel / Pink-Lady Eis / Eierlikör
Praline of panna cotta / apple coat / pink-lady ice-cream / egg liqueur

Birne in der Folie gegart / Nougateis / Schokoladenflecken
Pear cooked in cling film / nougat ice cream / chocolate spots
20 Min. Zubereitungszeit

Eine Reise durch die Pâtisserie 18,00 €
A journey through the pastry shop



KÄSE AUSWAHL von unserem Käsewagen
mit Rohmilch- und Ziegenkäsen
Cheese selection from our cheese board
within a great variety of raw milk and goat cheese

15,00 €



Unsere aktuelle Wein-Empfehlung zum Menü Dégustation

Weinreise / Wine recommendation

Aperitif	Champagner - Vve. Pelletier & Fils (0,1l)
Vorspeise/Starter	Blanc de Noir - Weingut Schnabel – Rheinhessen (0,1l)
Hauptgang/Main Course	Tapas / Tempranillo - Enate – Spanien (0,1l)
Dessert	Jubiläums Aquavit eisgekühlt - Aalborg (2cl) <small>wahlweise</small> Grappa Morbida Moscato (2cl) <small>wahlweise</small> Malaga Dessertwein (5cl)

24,- €/Person

******* SPECIAL – Mittwoch, Freitag & Samstag *******



CANDLE-LIGHT-DINNER

3-Gang Menü aus dem Menü Dégustation
dazu begleitet Sie dezente Piano-Romantik mit Rosenblätter- und Kerzendeckung
Sekt-Aperitif (0,1l) sowie ein hausgemachtes Sorbet als Zwischengang.
Als kleine Aufmerksamkeit erhält jede Dame eine Rose überreicht

58,00 €/Person

(verbindliche Vorreservierung erforderlich)



SOUP - SALAD - PASTA – Vegetarian



Potage Garbure / Rotwein / Pfefferrand Vegetable soup / red wine / pepper	8,50 €
Wintersalat / Scampi / Gelbe Beete winter salad / scampi / yellow beetroot	12,50 €
Caesar Salat (wahlweise mit Hähnchen) Caesar salad (optional with Chicken)	15,00 €
Gnocchi / Walnüsse / Gorgonzola / Spinat Gnocchi / Walnut / Gorgonzola / Spinach	18,00 €
Ravioli / Spinat / Ricotta / Pinienkerne Ravioli / Spinach / Ricotta / Pine nuts	18,00 €
Tagliatelle / Winter Trüffel Tagliatelle / Truffle	20,00 €

Menü Dégustation ,Menü l'apprenti'

Heiß geräucherte Jakobsmuschel / Salatkranz
hot smoked scallop / crown of salad

Speckkraftbrühe / gebratene Champignons
Bacon consommé / fried champignons

Sanddornsorbet mit Joghurt
Sallon thorn sorbet with yoghurt

Lammkarree / Rotweinreduktion / Kartoffelwähe / Bohnenbündchen
lamb / red wine / potatoes / beans

Käseauswahl vom Käsewagen
Cheese selection from our cheese board
oder wahlweise
optional

Buttermilchshooter / Ananas / Walnusseis / Krokant
buttermilk / pineapple / walnut ice cream / brittle

58,00 €/Person

3-Gang-Menü (Chef Menu 3-course) aus dem Menü Dégustation

48,00 €/Person

Gerne reichen wir Ihnen eine Menükarte, welche eventuell Allergien oder Unverträglichkeiten auslösende Stoffe ausweist, bitte sprechen Sie uns an.