

Speisekarte

Kürbiswochen im Oktober 2019

Apéritifempfehlungen

Apéritif

Campari Spritz

6,20 €

Apéritif alkoholfrei

Crodino-Spritz (alkoholfreier Bitterapéritif)

4,80 €

Wein des Monats

2018 Côtes du Ventoux Rosé trocken AOP
Cave St. Marc, Caromb, Frankreich

0,25l

4,50 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat mit Sesam und Croûtons

in Honig-Balsamico-Dressing

8,90 €

Karamellisierter Kürbisflan

mit geräucherter Entenbrust

12,80 €

Winzerterrine mit Sauce Cumberland

und Apfel-Kürbissalat

13,50 €

Orangen-Fenchelsalat

mit gegrillten Scampi

13,90 €

Suppen:

Kürbisrèmesuppe

mit Croûtons, Kernen und steirischem Kürbiskernöl

6,90 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

7,80 €

Vegetarische Hauptgänge

Pilzragout von Wald und Wiese

mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln 15,90 €
3-Gänge-Menü 29,90 € / 4-Gänge-Menü 34,90 €

Kürbisknöpfe in Blauschimmelkäsesauce

mit Ofen-Kürbis, gegrillten Birnenspalten und Walnüssen 16,80 €
3-Gänge-Menü 30,80 € / 4-Gänge-Menü 35,80 €

Kürbislasagne

mit Ziegenfrischkäse und Weintrauben 17,50 €
3-Gänge-Menü 31,50 € / 4-Gänge-Menü 36,50 €

Hauptgänge mit Fleisch

Coq au Vin

mit Rotkohl und Brägele 17,80 €
3-Gänge-Menü 31,80 € / 4-Gänge-Menü 36,80 €

Lamm in Estragon-Senfsauce

auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse 19,50 €
3-Gänge-Menü 33,50 € / 4-Gänge-Menü 38,50 €

Hirschragout in Wacholder

mit Rotkohl, Preiselbeer-Apfel und hausgemachten Spätzle 21,50 €
3-Gänge-Menü 35,50 € / 4-Gänge-Menü 44,50 €

Kalbsgeschnetzeltes in Roquefort

mit Ofen-Kürbis, gegrillten Birnenspalten und Kürbis-Kartoffelstampf 21,80 €
3-Gänge-Menü 35,80 € / 4-Gänge-Menü 40,80 €

Schweinefilet in der Kürbiskernpanade

mit Ofen-Kürbis und Kürbisknöpfe 23,50 €
3-Gänge-Menü 37,50 € / 4-Gänge-Menü 42,50 €

Hauptgänge mit Fisch

Forellenfilet in Speck-Zwiebelbutter

mit Gemüse und Brätele

3-Gänge-Menü 33,80 €/ 4-Gänge-Menü 38,80 €

19,80 €

Gegrilltes Zanderfilet in Spätburgunder

mit Speck-Linsen und Butternudeln

3-Gänge-Menü 36,80 €/ 4-Gänge-Menü 41,80 €

22,80 €

Desserts:

Heiß und Kalt

1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso

4,20 €

Crème brûlée

6,90 €

Café gourmand

Espresso mit verschiedenen Mini-Desserts

8,50 €

Mohnmousse

mit Zwetschgenröster

8,50 €

Zweierlei Fruchtsorbets

mit Früchten der Saison

8,70 €

Mousse au Chocolat

mit Cassis-Zwetschgen

8,90 €

Ziegen-Frischkäse

mit Feigensenf

9,50 €

Dessert-Variation

12,50 €

* 3-Gänge-Menü:

Bitte wählen Sie *

1. Vorspeise oder Suppe

2. Hauptgang

3. Dessert

= Preis für Hauptgang + 14,00 €

4-Gänge-Menü:

Bitte wählen Sie

1. Vorspeise

2. Suppe

3. Hauptgang

4. Dessert

= Preis für Hauptgang + 19,00 €