

Wintermärchen

- kulinarische Momente des Glücks -

Suppen

Schaumsüppchen vom Erdapfel 6,90 €
mit feinem Petersilienöl und Vollkorncroûtons

Rinderkraftbrühe 7,00 €
parfümiert mit Sherry, Wurzelgemüse und Kräutern

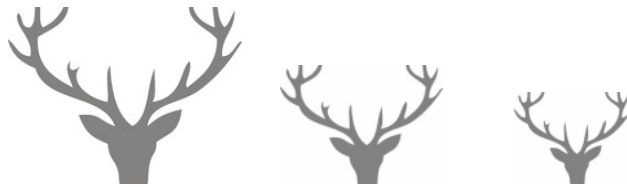
Vorspeisen

Frühlingsrolle 9,70 €
- hausgemacht -
gefüllt mit asiatischem Hackfleisch & Sprossen
im Brickteig gebacken
an süß saurer Sauce

Ziegenfrischkäse 11,90 €
im Speckmantel gebraten
an pikantem Chili Kürbis Chutney
auf Wintersalaten mariniert in weißem Balsomicodressing
mit Croûtons und Cashewkernen

Tatar vom gebeizten Lachs 12,80 €
auf Schnittlauchschand
mit krossem Döppekooche Konfekt
an Kräutersalat

Rindercarpaccio 13,90 €
mit altem Balsamicoessig und Olivenöl mariniert
Rucola, Pinienkerne und gehobelter Parmesan



Hauptgänge

Roulade vom Wirsing gefüllt mit einem Ragout von Kürbis, Wurzelgemüse & Quinoa auf vegetarischer Jus mit Pastinaken Erdapfel Püree Salatbukett	15,90 €
Roastbeef - kalt - rosa gebraten an Sauce Remoulade junge grüne Bohnen und Bratkartoffeln	16,20 €
„Winzersteak“ vom Schweinerücken mariniert auf Pfefferrahmsauce mit Böhnchen im Speckmantel & Rösterdäpfeln	17,10 €
Zanderfilet auf der eigenen Haut gegrillt nappiert mit Zitronengrasschaum Champagnerkraut und Petersilienkartoffeln	19,90 €
Filet vom Ahrenhorster Edelwaller - sous vide in Öl von der Zitrone gegart - an Rieslingschaum mit glacierten Karotten und Pastinakenpüree	20,80 €
Barbarie Entenbrust gebraten auf Orangensauce an karamellisiertem Chicoreé & Kartoffelkrapfen	22,90 €
Rumpsteak vom heimischen Weiderind in der Pfanne medium gegrillt an Burgunderjus Erdapfelgratin und bunte Salate	24,60 €
Kalbsrückensteak gebraten auf Steinpilzcrème mit glacierten Kaiserschoten und Salbeignocchi	27,50 €



Süß & Herzhaft

Dessert

Mascarpone Brombeer Törtchen 8,70 €
aromatisiert mit Cachaça

Parfait von der Walnuss 9,40 €
*im Marzipanmantel
an karamellisierten Birnenspalten
mit Callebaut Schokolade Jamaika Winter Rum Sauce*

Bourbon Vanille Crème brûlée 9,60 €
*mit roten Beeren Ragout
an Espresso Krokant Crémeeis*

Käse

Tête de Moine 9,40 €
*an Trauben & Walnüssen
mit Feigensenf
- Ciabattabrot -*

„Glückshormone“

Handgeschöpfte Pralinées Stück 1,40 €
aus eigener Confiserie

..und jedem ANFANG
wohnt ein ZAUBER inne

- Hermann Hesse -

Menü „Wintermärchen“

Steinpilzravioli

geschwenkt in Salzeibutter an Feldsalat in Himbeeren Kürbiskernöl Dressing

*Getrüffeltes Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel
mit Räucherforelle*

Limettensorbet mit Rosmarin „Blue Winter“

*Wildschweinrücken Médaillons umhüllt in einer Nussskruste
auf Preiselbeeren Pfeffer Rahm*

Steckrüben Schalotten Gemüse & Kräuterschupfnudeln

*Parfait von der Walnuss im Marzipanmantel
an karamellisierten Birnenspalten*

mit Callebaut Schokolade Jamaika Winter Rum Sauce

<i>Menü</i>	56,60 €
<i>Menü ohne Vorspeise</i>	48,80 €
<i>Hauptgang vom Menü</i>	26,50 €

Weinempfehlung

Deutschland Baden

2017er	JEDEN TAG Rosé	0,75 l	24,50 €
	Saignée Rosé	0,20 l	7,20 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Franz Keller Schwarzer Adler - nationale Spitze vielfach ausgezeichnet -

Die Aromen zaubern ein Geschmackserlebnis mit Erdbeere, Kirsche und Mandarine hervor, dass sich im Mund mit erfrischender Melone kombiniert. Der Körper ist leicht und lebendig und bringt das ausgewogene Spiel von Süße und Säure charmant zur Geltung.

Im Abgang zeigt sich der JEDEN TAG Saignée Rosé betont fruchtig mit mineralischen Noten.

Sehr aromatisch!

Rotwein Chile

2014er	Valdivieso	0,75 l	19,50 €
	Cabernet Sauvignon	0,20 l	6,70 €

trocken

Vina Valdivieso S.A. / Valle Central

Dieser trockene, rubinrote Cabernet Sauvignon aus dem Central Valley begeistert nachhaltig mit seiner Geschmacksvielfalt nach roten Früchten wie der Brombeere, der süßen Himbeere...

Er duftet nach Gewürzen & präsentiert sich angenehm weich, rund und sehr harmonisch.

Hervorragend zu gegrilltem Fleisch. Chile - das Pauillac des Pazifiks. In den besten Lagen werden hier mit großer Sorgfalt die Edelrebsorten aus Bordeaux angebaut. Die Bedingungen dafür sind optimal und nahezu ähnlich wie in Frankreichs berühmter Weinbauregion Bordeaux.

Unwiderstehlich schmeichelhaft!

- LMIV -

Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung > Allergene

Ein gesondertes Verzeichnis können Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal anfordern!