



„HERBSTROMANTIK“

- kulinarisches Farbenspiel -

Suppen

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

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

Vorspeisen

Bukett von Herbstsalaten 8,90 €
mariniert in Apfeldressing
Spalten vom Holsteiner Cox, Cashewkerne und krosser Speck

Frühlingsrolle 9,50 €
- hausgemacht -
gefüllt mit asiatischem Hackfleisch & Sprossen
im Brickteig gebacken
an süß saurer Sauce

Scheiben von Rote Bete 10,70 €
in Kerbel Weißwein Essig eingelegt
an Würfeln vom Fetakäse in Pankomehl ausgebacken
Walnüsse und Rauke

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

Hauptgänge

Hokkaido Kürbis geröstet gefüllt mit einem Ragout von Kartoffeln und Belugalinsen auf vegetarischer Jus mit fein marinierten Salaten	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 €
Kalbsrücken Cordon Bleu gebraten gefüllt mit Gouda und gekochtem Schinken mit Rahmwirsing und Kroketten	27,50 €



Süß & Herzhaft

Dessert

Mascarpone Brombeer Törtchen 8,70 €
aromatisiert mit Cachaça

Parfait von der Praline 9,40 €
*im Baumkuchenmantel
auf Himbeermark*

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

Käse

Tête de Moine 9,30 €
*an Trauben & Walnüssen
mit Feigensenf
- Ciabattabrot -*

„Glückshormone“

Handgeschöpfte Pralinées Stück 1,40 €
aus eigener Confiserie

„Glück
ist einer kurzer Genuss
aber eine lange Erinnerung“

- Verfasser unbekannt -

Menü „Farbenspiel“

Kräuterseitlinge

in Walnussöl gebraten an Rucola und Parmesanhippe

*Crèmesüppchen vom Muskatkürbis
mit Sternanis und steirischem Kernöl*

Zitronen Sorbet mit Swanson Königsbasilikum Blättern

„Surf & Turf“

*gegrillte Tournedos vom Rinderfilet und gebratene bretonische Jakobsmuschel
auf Steinpilzrahm*

karamellisierte kleine Tomaten und Belugalinsen

*Mascarpone Brombeer Törtchen
aromatisiert mit Cachaça*

<i>Menü</i>	58,10 €
<i>Menü ohne Vorspeise</i>	49,20 €
<i>Hauptgang vom Menü</i>	29,80 €

Weinempfehlung

Deutschland Baden

2016er	Spätburgunder Weißherbst ,vom Löss’	0,75 l	24,50 €
	VDP Gutwein	0,20 l	7,20 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Franz Keller Schwarzer Adler - nationale Spitze vielfach ausgezeichnet -
Die Reben des Weingutes wachsen im Kaiserstuhl, in der wärmsten Weinregion Deutschlands, deren Klima durch die burgundische Pforte mediterran beeinflusst wird. Vulkanverwitterungsböden & die kalkhaltigen Löss-Lehmauflagen geben dem Wein das hohe Qualitätspotenzial, verhelfen ihm zu seiner typischen Filigranität und Eleganz, zu seinem vielfältigen Aroma, seiner ausgeprägten Frucht, seiner schönen Säure und Mineralität.
Äußerst spritzig!

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!