

MENÜ

FELDSALAT
Croûtons

WEISSE HUMMERSCHAUMSUPPE
Tortellini von
Garnele und Huhn

SIMMENTALER RIND
Rumpsteak
Thymianjus
Zwiebelaromen
Flower Sprouts

TAGESDESSERT

4-Gang Menü 66 €
3-Gang Menü (ohne Suppe) 52 €

SUPPE & VORSPEISEN

WEISSE HUMMERSCHAUMSUPPE
Tortellini von
Garnele und Huhn

15 €

MARINIRTER SAIBLING
Blumenkohl
Blutorange
Petersilie
19 €

GEBACKENER BERGKÄSE
Feldsalat
eingelegtes Gemüse
Preiselbeermayonnaise
16 €

BEEF TATAR
unser Signature Gericht
Bergkäse
Zwiebel
Eigelbcreme
Schnittlauch
19 €

FELDSALAT
Croûtons
12 €

Für jegliche Art der Änderung der Speisen, erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50 EUR zu buchen. Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Bedienungsentgelt. Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

HAUPTSPEISEN

MEDAILLONS VOM KALB

Pfefferrahm
Wirsing
Kartoffelgratin
32 €

SIMMENTALER RIND

Rumpsteak
Thymianjus
Zwiebelaromen
Flower Sprouts
34 €

CHILIÖL

extra Topping zum Steak
4 €

TAFELSPITZ

„Mal anders“
Meerrettich
Kartoffel
Wurzelgemüse
29 €

SKREI

Wildfang aus dem Atlantic
Buttermilch
Erbsen
Meeresspargel
34 €

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI

vegetarisch
Parmesan
Pinienkerne
Rucola
23 €

DESSERTS

SORBET

eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot
3 €

SEKTSORBET

eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot
mit Pinot Blanc Sekt aufgegossen
8 €

TAGESDESSERT

nach Tagesangebot

WEINEMPFEHLUNG

2022

WESTHOFENER CHARDONNAY

trocken

Barriqueausbau

0,1 l 4,60 €

0,2 l 7,90 €

0,75 l 28,00 €

2020

OSTHOFENER MERLOT

trocken

Barriqueausbau

0,1 l 5,00 €

0,2 l 8,70 €

0,75 l 29,00 €

SPIESS

NUR AM VALENTINSTAG

BE MY VALENTINE

FIRST DATE

Marinierter Wolfsbarsch
Olivenöl | Joghurt | Staudensellerie



HARMONIE

Pastinakencremesuppe
Kichererbse | Petersilie



ENTFACHTES FEUER

Holzkohle Bavette
Szechuan Pfeffer | wilder Brokkoli
Pommes Dauphine



SÜSSER NACHGANG

Schwarzwälder Kirsche 2.0

4 Gang Menü 85 EUR

3 Gang Menü (ohne Suppe) 70 EUR

Information

Eine vegetarische Alternative ist möglich,
bitte informieren Sie uns bei Ihrer Reservierung.

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, bitten wir Sie uns
vorab unbedingt zu informieren. Am Tag der Reservierung können wir nicht
oder nur bedingt darauf eingehen.

Änderungen vorbehalten!

