

Mundart - Das Abendmenü

TATAR VOM ALBRIND

Wachtelei | Wildkräutersalat

2011 Riesling trocken Weingut von Winning 0,1 | 4,40€

MARONENSCHAUMSUPPE

Polentacrôutons

2011 Grauburgunder & Chardonnay trocken Weingut Aufricht 0,1 | 6,50 €

FILET VOM ZANDER

Abblinsen| Flusskrebs

2011 Spätburgunder halbtrocken Weingut Dilger 0,1 | 3,70 €

ZITRONENGRAS-INGWER GRANITÉE

2011 Secco trocken Weingut Geiger

RÜCKEN UND KEULE VOM GEHRENBERGLAMM

Lauchpüree| Cous-Cous

2010 Cuvée N° 1 trocken Weingut Klumpp 0,1 | 4,90 €

TOPFENKNÖDEL

Walnußpesto | Gewürzrahmeis

Ruby Select Weingut Taylor´s Port 5cl | 3,50 €

3-Gang Menü € 39 Tatar | Lamm | Topfenknödel

4-Gang Menü € 45 ohne Zander | Granitée

5-Gang Menü € 55 ohne Granitée

6-Gang Menü € 62

ODER ALS „WINE & DINE“

inklusive 1 Flasche Wasser, zu jedem Gang 1 Glas Wein,
zum Abschluss ein Kaffee und ein Digestif vom Weingut Geiger
zuzüglich 26,00 € 3 Gang | 28,00 € 4 Gang | 30,00 € 5 Gang

Vorspeisen

FELDSALAT

Preiselbeerdressing | Croutons | Speckchip
€ 6,50

TATAR VOM ALBRIND

Wachtelei | Wildkräuter
€ 12,90

GEBEIZTE FORELLE

Sternanis | Dörrobstbrioche
€ 11,90

Warme Zwischengerichte

HECHTBONBON

Blattspinat | Rote-Beete
€ 11,50

KALBSBRIES

Süßkartoffel | Schmorschalotten
€ 12,50

OFFENE GEMÜSEMAULTASCHE

Bergkäseschaum
€ 9,50

ROTKRAUTCAPPUCCINO

Zimt | Gänsecrisini
€ 6,50

WILDKRAFTBRÜHE

Maultasche | Gemüseperlen
€ 7,50

Hauptgerichte

GEBACKENE KALBSROULADE

Ingwer-Karotte | Polentaschnitte
€ 19,50

ROASTBEEF VOM WEIDERIND

Herbstgemüse | Spätzle | Schalottenjus
€ 22,50

LACHSFORELLE 60°

Gemüse | Kartoffel | Flusskrebs
€ 24,50

GESCHMORTE OCHSENBACKE

Rote-Beete | Kartoffel-Lauchpüree
€ 23,80

ZANDERFILET

Lorbeerbutter | Alblinsen-Kartoffelragout
€ 25,50

REHKEULE

Rotkohl | Schupfnudeln | Wacholder
€ 28,50

FILET VOM ALBRIND

Schwarzwurzel | Kartoffelauflauf | Schmorschalotten
€ 31,50

SELLERIE - RAVIOLI

Kräuterschaum | Gemüse
€ 16,50

* Alle Fischgerichte werden als Filet serviert

Dessert

HAUSGEMACHTES EIS

Schokolade | Joghurt | Vanille | Gewürzrahm
á € 2,30

HAUSGEMACHTE SORBETS

Waldbeere | Orange-Safran | Grüner Apfel | Himbeere
á € 2,30

SORBETVARIATION

Hippe | Krokant
€ 7,50

CRÈME BRÛLÉE

Tahitivanille | Beeren
€ 9,50

APFEL 2012

Süppchen | Strudel | Bratapfeleis | Krapfen
€ 9,50

VALRHONA SCHOKOLADE

Eis | Soufflé | Krem
€ 10,50

TOPFENKNÖDEL

Rotweibirne | Walnußpesto | Gewürzrahmeis
€ 9,20

KÄSE AUS DER REGION

Feigensenf | Früchtebrot
€ 11,50

„DESPRESSO“

Schokomalheur | Vanilleeis | Espresso
€ 7,90

„DESPRESSO“ DELUXE

Schokomalheur | Vanilleeis
mit einzigartigem Kopi Luwak Kaffee
€ 15,00

Machen Sie einen
Haken auf Ihrer Liste:



Kopi Luwak trinken



* Unsere Desserts werden teilweise mit Alkohol zubereitet.