

Aperitifempfehlung

Empfehlung des Hauses „Saison Aperitif“	8,00 €
Holunder-Spritzer <i>alkoholfrei</i> , erfrischend, eisgekühlt	5,50 €
Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung Sparkling Aperio aus roten, Südtiroler Äpfeln	7,00 €
Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris) <i>Weingut Vollmayer</i>	8,00 €
Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach	8,00 €

Weinempfehlung

EST, EST, EST

Bigi Orvieto Di Montefiascone DOC Venetien 2024

Bukett aus Trebbiano, Malvasia und Rossettotraube

Reizvolle Frucht und blumige Aromen. Im Geschmack trocken, weich und harmonisch.

Ausgewogen mit einem eleganten Nachhall

0,2 l. 11,00 €
Flasche 0,75 l. 39,00 €

SCAIA CORVINA 2022/23

Tenuta Sant`Antonio Veneto IGT

Aus der Corvinatraube. Purpurrote Farbe. Blumige, samtige Aromen von Zwetschge und Kirsche.

Feinwürzig, weich und harmonisch mit guter Struktur und Länge

0,2 l 11,00 €
Flasche 0,75 l 39,00 €

Unsere Vorspeisen

Tagessuppe	8,00 €
Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing	8,00 €
Karamellierter Perigord Ziegenfrischkäse auf Staudensellerie-Mangosalat, Blattsalaten und Granatapfel	16,00 €
Beef Tatar mit Baby-Kammuscheln in Tempurateig gebacken, hausgemachter Bärlauchmayonnaise und mariniertes Rauke	19,00 €
Gebratene wilde Rotgarnelen mit sautierten Bärlauchgnocchi, frischem Spargel geräuchertem Tomatenespuma und Schnittlauchöl	19,00 €

Unser Saison-Menü

Gebratene wilde Rotgarnelen
mit sautierten Bärlauchgnocchi, frischem Spargel
geräuchertem Tomatenespuma und Schnittlauchöl

Gegrilltes Filet vom Wasserbüffel
an kräftiger Trüffel-Portweinreduktion, sautierten Pilzen
badischem Spargel, Sauce Hollandaise
und gebackenen Polenta-Parmesankrapfen

Gebackener weißer Schokoladenblondie
mit Fruchtcoulis, Beeren und Macadamia-Vanilleeis

66,00 €

Unser Vegetarisches Menü

Karamellierter Perigord Ziegenfrischkäse
auf Staudensellerie-Mangosalat, Blattsalaten
und Granatapfel

Hausgemachte Bärlauchnocchi
mit badischem Spargel und Kirschtomaten geschwenkt,
auf geräuchertem Tomatenschaum, Schnittlauchöl
und Gemüse vom Markt

Kokosmousse
mit Ananaskompott

48,00 €

Hauptgänge

Wiener Schnitzel	30,00 €
Klassisch vom Kalbsrücken mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken, dazu Pommes-Frites und gemischter Salatteller	
Zweierlei vom heimischen-Strohschwein	33,00 €
Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	
Zwiebelrostbraten vom Weiderind	35,00 €
Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln, Gemüse vom Markt und Pommes-Frites	
Gebratenes Lammrückenfilet	40,00 €
unter der Bärlauchkruste, an Kräftiger Rotweinjus, sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt und und gratinierten Rahmkartoffeln	
Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“	43,00 €
mit gegrillten Riesengarnelen, an getrüffelter Portweinreduktion, Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln	

Gegrilltes Filet vom Wasserbüffel	40,00 €
an kräftiger Trüffel-Portweinreduktion, sautierten Pilzen badischem Spargel, Sauce Hollandaise und gebackenen Polenta-Parmesankrapfen	
Gebratenes Filet vom Skrei (Winterkabeljau von den Lofoten)	36,00 €
auf Spargel-Lauchragout in cremigem Weißburgundersößle und gratinierten Rahmkartoffeln	
Hausgemachte Bärlauchnocchi	26,00 €
mit badischem Spargel und Kirschtomaten geschwenkt auf geräuchertem Tomatenschaum, Schnittlauchöl und Gemüse vom Markt	
Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing	32,00 €
mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet, Riesengarnelen mit verschiedenen Dipps und kleinem Pommes-Gläsle	

Dessert

Abgeflamnte Creme Brûlée „Maison,, 7,00 €

Gebackener weißer Schokoladenblondie 12,00 €
mit Fruchtcoulis, Beeren und Macadamia-Vanilleeis

Kokosnuss-Mousse 10,00 €
mit Ananaskompott

Klein und Fein 7,00 €
Geeister Espresso mit einer Kugel Espressoeis mit Haselnusskrokant und Baileysschaum

Affogato 7,00 €
Bourbon Vanille Eiscreme mit doppeltem Espresso

Holz hacker 9,00 €
Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne

Erfrischendes Zitronensorbet 12,00 €
mit Wodka und frischen Erdbeeren

Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel 9,00 €

Bourbon Vanille Eiskrem*, Espressois Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen, Zitronensorbet, Himbeersorbet

	pro Kugel	3,00 €
Hausgemachtes Sorbet/Eis	pro Kugel	3,50 €
	mit Sahne	1,50 €

* = mit Farbstoff

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

2020 Gelber Muskateller Weingut Aufricht 0,1 l. 8,00 €