



Vorspeisen

Jakobsmuschel-Fenchelterrinen mit Karottensalat

BDK
€ 17,00

Carpaccio vom Lamm im Kräutermantel
Preiselbeer-Senfcrème und weiße Bohnen

BCI
€ 15,00

Bunte Blattsalate in Steinpilzvinaigrette
Kürbis und Petersiliencroûtons

A-1IN
€ 11,00

Suppen

Steinpilzkraftbrühe mit Pistazienklößchen

BGH
€ 11,00

Exotische Kürbissuppe
gebratene Garnelen

L
€ 11,00

Getrüffelte Weißkrautsamtsuppe
mit Lardo und Röstbrotchips

A-1B2
€ 9,50

Warme Vorspeise

Gebratene Jakobsmuschel und Garnele
Kürbispüree und warme Pinienkern-Berberitzenvinaigrette

KLN
€ 17,00



Fisch und Fleisch

Gebratenes Doradenfilet mit weißer Portweinsoße
Blattspinat und Trüffelnudeln

A-1BCDH2
€ 30,00

Gebratenes Seeteufelfilet und Serranoschinkensplitter
Salmorejosud mit Sherryessig
Zucchini und Kartoffel-Kräuterpüree

BD
€ 35,00

Bourride mit allerlei Fischen, Jakobsmuschel und Garnele
Safran, Fenchel und Orange
Röstbrot und Sauce Rouille

A-1CDHIKL
€ 35,00

Rosa gebratener Lammrücken in Pinienkern-Petersilienjus
Artischocken-Tomatengemüse und gebackene Risottobällchen

A-1BCH
€ 30,00

Gefüllt und gebratenes Rinderfilet in Rotwein-Schalottensoße
Gemüseallerlei und Pommes dauphine

A-1BCHN
€ 33,00

Gebratene Kalbsleberscheiben mit Steinpilzen im Jus
Gemüseallerlei und Kartoffel-Kräuterpüree

A-1BH
€ 22,00



Vegetarische Gerichte

Gebackene Rösti-Roulade von Süßkartoffeln
getrocknete Tomaten und Büffelmozzarella
Zucchinigemüse

A-1BCH
€ 20,00

Törtchen vom Kräutercrêpe mit Steinpilzen und Mascarpone
Blattspinat, Cashewkerne und Rosinen
Möhren-Koriandersoße

A-1BCGN
€ 22,00

Gebacken und gefüllte Safran-Risottobällchen
mit Artischocken-Petersilienpesto und Artischocken-Tomatenragout

A-1BC
€ 20,00

Nudeln mit Kürbis, Steinpilzen und Ziegenkäse

ABC
€ 22,00

s'Kärtle

Hirschbraten
geschmort in Sherryessig, Schokolade, Oliven und Bauchspeck
Kürbispüree

1BHN
€ 22,00

Knuspriges Sandwich vom Zander mit Kapern und Zitrone
Verjussoße, Apfelkraut und Kartoffelmousseline

A-1BCDN
€ 25,00

Rosa gebratenes Kalbskotlett mit Pommery-Senfsoße
Steinpilz-Lauchgemüse, Speck und Drillinge

1BHI
€ 35,00



Schlemmermenü

Menüpreis € 63,50

Menüpreis ohne Vorspeise € 48,00

Menüpreis ohne Suppe € 54,00

Aufschlag für korrespondierende Weine € 16,00

Jakobsmuschel-Fenchelterrinen mit Karottensalat

BDK

1/8 Riesling feinherb

Steinpilzkraftbrühe mit Pistazienklößchen

BGH

1/4 Cuvée von Syrah/Cabernet Sauvignon/Sangiovese aus der Toscana

Rosa gebratener Lammrücken in Pinienkern-Petersilienjus
Artischocken-Tomatengemüse und gebackene Risottobällchen

A-1BCH

Gebrannte Honig-Ingwercreme mit Mangoragout

Limetteneis

BCN

5cl Riversaltes Ambré



Jahreszeitenmenü

Menüpreis € 50,00

Aufschlag für korrespondierende Weine € 12,00

Exotische Kürbissuppe
gebratene Garnelen

L

1/8 Scheurebe feinherb

Gebratenes Doradenfilet mit weißer Portweinsoße
Blattspinat und Trüffelnudeln

A-1BCDH2

1/8 Grauburgunder aus dem großen Holzfass

Schokoladentörtchen
mit Panforte von Nüssen und Feigen
Zwetschgenragout und Mandelmilch-Sorbet

ABCGN

5cl Spätburgunder Rosé Auslese



Businessmenü

Menüpreis € 47,00

Aufschlag für korrespondierenden Wein € 9,00

Bunte Blattsalat in Steinpilzvinaigrette
Kürbis und Petersiliencroutons

A-1IN

Hirschbraten

mit Sherryessig, Schokolade, Oliven und Bauchspeck geschmort
Kürbispüree

1BHN

1/4 Roc des Anges Biowein aus Syrah, Grenache und Carignon

Café Gourmand

-Espresso mit einer süßen Kleinigkeit-

ABCG



Vegetarisches Menü

Menüpreis € 37,00

Aufschlag für korrespondierende Weine € 11,00

Getrüffelte Weißkrautsamtsuppe
Röstbrotchips

A-1B2

Törtchen vom Kräutercrêpe mit Steinpilzen und Mascarpone
Blattspinat, Cashewkerne und Rosinen
Möhren-Koriandersoße

A-1BCGN

¼ Rosato Rosé

Mandeleispraline auf Zwetschgenkompott

BCG

5cl Spätlese Cuvée (Welschriesling/Chardonnay)
Weingut Kracher, Burgenland



Desserts

Französische Käseauswahl
Feigensenf und Walnusskerne

BGI

€ 10,00

Aprikosen-Marzipantartlett mit Crème fraîche-Schaum
Stracciatella-Eis

ABCG

€ 10,00

Schokoladentörtchen
mit Panforte von Nüssen und Feigen
Zwetschgenragout und Mandelmilch-Sorbet

ABCGN

€ 12,00

Mandeleispraline auf Zwetschgenkompott

BCG

€ 7,50

Gebrannte Honig-Ingwercreme mit Mangoragout
Limetteneis

BCN

€ 10,00

Café Gourmand
-Espresso mit einer süßen Kleinigkeit-

ABCG

€ 7,00



Dessert am Tisch zubereitet (ab zwei Personen)

Crêpe mit allerlei Beeren
ABCG

€ 16,00 pro Person

Pfirsich-Sabayon
Pfirsich-Crème fraîche-Eis
BC

€ 14,00 pro Person

Weinempfehlung zum Dessert

2018 Spätburgunder Rosé Auslese

Weingut Köbelin

Eichstetten, Kaiserstuhl 5cl € 4,50

2017 Kracher Spätlese Cuvée

(Welschriesling und Chardonnay)

Burgenland 5cl € 3,50

2007 Chez Jau

Riversaltes Ambré AOC

Vin Doux Naturel 5cl € 4,00



Hausgemachtes Eis pro Kugel € 2,00

Pfirsich-Crème fraîche B
Vanille BC
Stracciatella BC
Espresso-Krokant BC
weiße Schokolade-Himbeer B
Apfel-Holunder BC
Alte Pflaume BC
Limette BC
Erdbeer BC
Mandelkrokant BC
Sauerrahm B

Laktosefreies Eis pro Kugel € 2,00

Holunderblüte-Joghurt B
Schokolade BC

Hausgemachte Sorbets pro Kugel € 2,00

Erdbeer-Yuzu
Aprikose
Mandelmilch
Waldfrucht
Himbeere
Cassis