

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 €
Gemüse-Quiche mit Perigord Ziegenfrischkäse gebacken, Paprikamarmelade und kleinen Blattsalaten in Kräutervinaigrette	16,00 €
Beef Tatar mit Baby-Kammuscheln in Tempurateig gebacken, hausgemachter Bärlauchmayonnaise und kleinen Blattsalaten in Kräutervinaigrette	19,00 €
Mosaik von gerauchtem Thunfisch und Fjordlachs im Algenblatt, auf Wassermelone Fetasalat in Yuzu-Vinaigrette mit Misomayonnaise und Misoknusper	19,00 €

Unser Saison-Menü

Mosaik von gerauchtem Thunfisch und Fjordlachs
im Algenblatt, auf Wassermelone Fetasalat in Yuzu-Vinaigrette
mit Miso Mayonnaise und Misoknusper

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

Neu York Cheesecake
mit Erdbeer-Rhabarberragout, Holunderblütensorbet
und Minzöl

66,00 €

Unser Vegetarisches Menü

Gemüse-Quiche
mit Perigord Ziegenfrischkäse gebacken, Paprikamarmelade
und kleinen Blattsalaten in Kräutervinaigrette

Bärlauchflädle
mit badischem Spargel und leichtem Bergkäse gefüllt
auf Sauce Hollandaise, Gemüse vom Markt
und Schnittlauchöl

Grießflammerie
mit marinierten Erdbeeren und Zitronensorbet

48,00 €



Heimischer Spargel
Königliches Gemüse

1 Portion frischer Stangenspargel mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise und geschwenkten Drillingskartöffele	28,00 €
- mit panierten in Butter gebackenen Kalbsrückenplätzle	38,00 €
- mit gegrilltem Tagesfisch	40,00 €
- mit gegrilltem Rumpsteak	40,00 €
- mit gegrilltem Rinderfiletsteak	44,00 €

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 Kartoffelkrapfen	
Gebratenes Filet vom Skrei (Winterkabeljau von den Lofoten)	36,00 €
an Zitronen-PfeffersöÙle, Gemüse vom Markt und geschwenkten Bärlauchnocchi mit weißem Spargel	
Bärlauchflädle	26,00 €
mit badischem Spargel und leichtem Bergkäse gefüllt auf Sauce Hollandaise, Gemüse vom Markt und Schnittlauchöl	
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 €

Grießflammerie 12,00 €
mit marinierten Erdbeeren und Zitronensorbet

Neu York Cheesecake 12,00 €
mit Erdbeer-Rhabarberagout, Holunderblütensorbet und Minzöl

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

Affogato 7,00 €
Bourbon Vanille Eiscreme mit doppeltem Espresso

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

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 €