

## ***Aperitivempfehlung***

Glas **Winzersekt Rosè** Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach 6,00 €  
im Champagnerverfahren hergestellt

**Winzersekt mit einem Schuss Peche Likör** 6,00 €  
und geeisten Mangowürfel

## ***Weinempfehlung***

### **Neipperger Sauvignon Blanc**

Weingut Graf Neipperg, Württemberg, Schweigern

Leuchtend, strahlendes Gelb mit extraktreichen Aromen nach reifen Zitrusfrüchten.

Am Gaumen präsentiert er sich mit einer voluminösen Aromatik und saftiger Eleganz

0,2 l. 7,00 €  
Flasche 0,75 l. 25,00 €

### **Palacio del Dèan**

Crianza Navarra Spanien DO 2012

Intensives und delikates Bouquet nach schwarzen Beeren und Röstaromen,

elegant und geschmeidig mit anhaltendem, fruchtigem Abgang

0,2 l. 7,80 €  
Flasche 0,75 l. 28,00 €

**Menü** (Fisch)

Bretonisches Muschelragout  
im Blätterteigpastetchen und kleinen Blattsalaten in Kräutervinaigrette  
12,80 €

\*\*\*\*\*

**Filet vom Norweger Fjord-Lachs**  
mit gegrillten Wildfang-Riesengarnelen, an feinem Riesling-Sahnesößle  
Gemüse vom Markt und cremigem Safran-Risotto  
28,80 €

\*\*\*\*\*

Abgeflamnte Creme Brülée  
mit Ananaskompott  
und zartschmelzendem Kokosnuss-Rahmeis  
11,80 €

47,80 €

**Menü** (Fleisch)

Beef-Tatar

mit gebratenen Riesengarnelen, Wachtelspiegelei  
und Feldsalat in Rotweinvinaigrette

14,80 €

\*\*\*\*\*

**Heimisches Wildschweinfilet**

an kräftigem Burgunder-Preiselbeersößle, glacierten Maronen  
Gemüse vom Markt und Spätzle

30,80 €

\*\*\*\*\*

Karamellisiertes Bananen-Baileystörtle

mit exotischen Fruchtcoulis und weißem Schokoladen-Rahmeis

11,80 €

52,80 €

## ***Vorspeisen***

Tagessüpple	6,80 €
Gemischter Salatteller von Rohkostsalaten und Blattsalaten an Hausdressing	6,80 €
Feldsalat in Rotweinvinaigrette mit Speck und gerösteten Brotwürfele	9,80 €
Ziegenkäse im Filoteig gebacken mit Feldsalat in Rotweinvinaigrette und Zwetschgen-Preiselbeerchutney	12,80 €
Black Tiger Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten und kleinen Blattsalaten in Kräutervinaigrette	14,80 €

## ***Hauptgänge***

<b>Wiener Schnitzel</b>	22,80 €
Paniertes Kalbsrücken in schäumender Butter gebacken mit Pommes-Frites und gemischtem Salatteller	
<b>Würfele von der Kalbsleber</b>	23,80 €
in kräftigem Apfel-Balsamicosößle, Gemüse vom Markt und Kartoffelrösti	
<b>Schweinefilet vom Schwäbischen Hofschwein</b>	24,80 €
auf frischen Pilzen der Saison in Sahnesößle, Gemüse vom Markt und Spätzle	
<b>Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rumpsteak</b>	25,80 €
auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln Gemüse vom Markt und Pommes-Frites	

<b>„Asado-Steak“ vom Black Angus-Rind</b>	29,80 €
Entrecôte wie gewachsen mit seinem Fett durchzogen rassig gewürzt, mit deftiger Knoblauchtunke, Kräuterbutter und Pommes-Frites	
<b>Lammrückenfilet</b>	30,80 €
unter der Kräuter-Knoblauchkruste an kräftiger Burgunderreduktion, Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln	
<b>Filetsteak vom Black Angus Rind „Surf &amp; Turf“</b>	34,80 €
unter der Steinpilzkruste, mit gegrillten Riesengarnelen an getrüffelter Portweinreduktion, Gemüse vom Markt und gratinierte Rahmkartoffeln	
<b>Vegetarisch</b>	18,80 €
<b>Tofuküchle</b> „orientalisch“	
im Pankomehl gebacken, an leicht scharfem Thaicurry-Kokossöße Wirsinggemüse süß-sauer und Cous-Cous	
<b>Salatplatte „Weltenbummler“</b> in Hausdressing	24,80 €
mit gegrilltem Rinderfilet, Lachsfilet und Riesengarnelen mit verschiedenen Dipp	

## ***Eis-Dessert***

**Klein und Fein** 5,80 €  
 Geeister Espresso mit einer Kugel Espressoeis mit Haselnusskrokant  
 und Baileysschaum

**Coupe Sizilia** 7,80 €  
 Feines Espressoeis mit Haselnusskrokant  
 Eierlikör und Sahne

**Coupe feuriges Herz** 7,80 €  
 Zartschmelzendes Bourbon Vanille Eiskrem  
 mit heißen Himbeeren und Sahne

**Holz hacker** 7,80 €  
 Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen  
 ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne

**„Kleines Käsedessert“** von ausgesuchten Weich und Hartkäsen 9,80 €

**Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel** 7,20 €

Für einen selbst zusammengestellten Eisbecher  
 Bourbon Vanille Eiskrem\*, Eis-Schoko von der Valrhonasschokolade,  
 Espressoeis mit Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen,  
 Zitronensorbet, Himbeersorbet

	pro Kugel	2,00 €
Hausgemachtes Sorbet	pro Kugel	2,50 €
	mit Sahne	1,50 €

\* = mit Farbstoff