

MENÜ

BITTE BEACHTEN SIE UNSER MENÜ DER WOCHE
AUF DER TAFEL

-MENÜ NUR TISCHWEISE-

VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

SCHWEINEBAUCH "36/63 SOUS VIDE" MIT KORIANDERMAYONNAISE KARAMELLISIERTEM SESAM UND PILZEN	14,90
WEINEMPFEHLUNG: PHILIP KUHN / MUSKATELLER FREISTIL	
ALKOHOLFREI: PIMENTO SPICY GINGER BEER	0,25
ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE MIT BIRNENCHUTNEY UND WALNÜSSEN	14,90
WEINEMPFEHLUNG: ST. ANTONY / WEIßER BURGUNDER	
ALKOHOLFREI: GEIGER WEIß - WIESEN Obst/HOLUNDERBLÜTE/KRÄUTER	0,2
WILDKRÄUTERLACHS AUF SALZZITRONEN COUS COUS UND LIMETTENCREME	16,90
WEINEMPFEHLUNG: BERGDOLT / CHARDONNAY-WEIßBURGUNDER	
ALKOHOLFREI: GEIGER CUVÉE 8 - STACHELBEERE/UNREIFER APFEL/DOUGLASIENS PITZE	0,375
GERÄUCHERTE ENTENBRUST AUF BERGLINSENSALAT UND BLUTORANGENCREME	15,90
WEINEMPFEHLUNG: KREBS/SPÄTBURGUNDER	
ALKOHOLFREI: GEIGER ROSÉ - APFEL/ROSE/MINZE	0,2

SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE MIT KNACKIGEN ZUCKERSCHOTEN	10,90
WEINEMPFEHLUNG: ST. ANTONY / WEIßER BURGUNDER	
ALKOHOLFREI: GEIGER CUVÉE 8 - STACHELBEERE/UNREIFER APFEL/DOUGLASIENS PITZE	0,375
KÜRBISCREMESUPPE MIT KÜRBISKERNÖL UND KERNEN	9,00
WEINEMPFEHLUNG: VILLA WOLF / GRAUER BURGUNDER	
ALKOHOLFREI: GEIGER SCHWÄBISCHER WIESEN Obst CIDER	0,2

HAUPTGÄNGE

TAGLIATELLE IN TRÜFFELRAHM MIT PARMESAN " REGGIANO " 19,90
UND GEHOBELTEM TRÜFFEL

WEINEMPFEHLUNG: DENNIS BLAUL / CHARDONNAY
ALKOHOLFREI: GEIGER CUVÉE 11 - UNREIFER APFEL/EICHENLAUB 0,375

TAGLIATELLE IN TRÜFFELRAHM MIT MEERWASSER-GARNELEN 27,90
UND GEHOBELTEM TRÜFFEL

WEINEMPFEHLUNG: DENNIS BLAUL / CHARDONNAY
ALKOHOLFREI: GEIGER CUVÉE 11 - UNREIFER APFEL/EICHENLAUB 0,375

FISCH DES TAGES TAGESPREIS

WIR SERVIEREN IHNEN WOLFBARSCHE, SEETEUFEL, STEINBUTT ETC. MIT WECHSELNDEN BEILAGEN UND SAUCEN.
DER FISCH WIRD TÄGLICH FRISCH ANGELIEFERT UND NACH QUALITÄT UND VERFÜGBARKEIT EINGEKauft.

WEINEMPFEHLUNG: SOPS DAMBACH/TRIGUND
ALKOHOLFREI: GEIGER CUVÉE 27 - BIRNE/GURKE/QUITTE 0,375

KALBSFILET MIT STEINPILZJUS 37,90

PETERSILIENWURZELPÜREE, KRÄUTERKARTOFFELN UND THYMIANSCHAUM

WEINEMPFEHLUNG: SIEGRIST/CUVEE MADELEINE
ALKOHOLFREI: GEIGER INSPIRATION 4.2 - JOHANNISBEERE/APFEL/BROMBEERE 0,375

DRY AGED BEEF

IRISCHES WEIDERIND "ABERDEEN BLACK ANGUS"

MINDESTENS 7 WOCHEN TROCKEN IN DER SALZKAMMER VON JÜRGEN DAVID GEREIFT

CUTS AB CA. 500 GRAMM

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR BEI DRY AGED LÄNGERE ZUBEREITUNGSZEITEN HABEN.

DRY AGED BEEF 11,90-13,90/100 GRAMM

VERSCHIEDENE CUTS. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN.

WEINEMPFEHLUNG: BERGDOLT/ CONVENTUS
ALKOHOLFREI: GEIGER INSPIRATION 4.0 - KIRSCH/PAPRIKA/ROTE BETE 0,375

BEILAGEN

GRENAILLE KARTOFFELN 5,50

GRÜNE BOHNEN MIT BALSAMICOWIEBELN 6,50

DESSERTS

GEBRANNTES CREME MIT VANILLE AUS PAPUA NEUGUINEA
UND GEWÜRZPFLAUMEN 11,90

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE "ORIGINAL BEANS" 11,90
CRU VIRUNGA 70%,
MIT HIMBEEREN

VIRUNGA IST AFRIKAS ÄLTESTES NATURRESERVAT UND HEIMAT DER LETZTEN
BERGGORILLAS. DER KAKAO STAMMT AUS DÖRFERN RUND UM VIRUNGA.

SORBET DES TAGES 6,50

HEIß & KALT 8,50

ESPRESSO MIT WEIßEM SCHOKOLADENEIS "ORIGINAL BEANS"
EDELWEIß 37%, MIT TONKABOHNE
MIT DIESER SORTE UNTERSTÜTZT ORIGINAL BEANS EIN BAUMPFLANZPROJEKT