

## 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 MARINIERTEM SPARGEL	14,90
WEINEMPFEHLUNG: ST. ANTONY / WEIßER BURGUNDER	
ALKOHOLFREI: GEIGER WEIß - APFEL/QUITTE/AKAZIENBLÜTE	0,2
WILDKRÄUTERLACHS MIT MARINIRTER ROTER BETE KAROTTE UND KRESSE	16,90
WEINEMPFEHLUNG: BERGDOLT / CHARDONNAY-WEIßBURGUNDER	
ALKOHOLFREI: CUVÉE 23 RHABARBER/APFEL/BLÜTEN	0,375
GETRÜFFELTER SPARGELSALAT	15,90
WEINEMPFEHLUNG: ST. ANTONY / WEIßER BURGUNDER	
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/DOUGLASIENSPIITZE	0,375
SPARGELSCHAUMSUPPE MIT KALBSKLÖRCHEN	10,00
WEINEMPFEHLUNG: VILLA WOLF / GRAUER BURUGUNDER	
ALKOHOLFREI: CUVÉE 12 SCHWARZRIESLING/JOHANNISBEERZWEIGE	0,375

## HAUPTGÄNGE

TAGLIATELLE IN PARMESANSAUCE 19,90

GEGRILLTER PAPRIKA UND ARTISCHOCKE

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC SOPS DAMBACH

ALKOHOLFREI: GEIGER CUVÉE 11 - UNREIFER APFEL/EICHENLAUB 0,375

TAGLIATELLE IN PARMESANSAUCE 28,90

GEGRILLTER PAPRIKA UND ARTISCHOCKE UND GARNELEN

WEINEMPFEHLUNG: ROSE PHILIPP KUHN

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: CUVÉE 28 APFEL/EMMER/KRÄUTER 0,375

KALBSFILET 37,90

KRÄUTERKARTOFFELN, SPARGELRAGOUT UND PX JUS

WEINEMPFEHLUNG: SIEGRIST/CUVÉE 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 - KIRSCHEN/PAPRIKA/ROTE BETE 0,375

## BEILAGEN

GRENAILLE KARTOFFELN 5,50

GRÜNE BOHNEN MIT BALSAMICOWIEBELN 6,50

## DESSERTS

GEBRANNTER CREME MIT VANILLE AUS PAPUA NEUGUINEA  
UND EINGELEGTE KIRSCHEN 11,90

DUNKLE SCHOKOLADENMOUSSE "ORIGINAL BEANS"  
CRU VIRUNGA 70%, 11,90

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

DREIERLEI PARFAIT 11,90

SORBET DES TAGES 6,50

HEIß & KALT 8,50  
ESPRESSO MIT WEIßEM SCHOKOLADENEIS "ORIGINAL BEANS"  
EDELWEIß 37%, MIT TONKABOHNEN  
MIT DIESER SORTEN UNTERSTÜTZT ORIGINAL BEANS EIN BAUMPFLANZPROJEKT

ALLE SPEISEN WERDEN VON UNS FRISCH UND MIT VIEL LIEBE UND LEIDENSCHAFT FÜR SIE ZUBEREITET. TROTZDEM KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN  
STOFFEN ENTHALTEN SEIN, WIE ZUM BEISPIEL: GLUTENHALTIGES GETREIDE, KREBSTIERE, EIER, FISCH, ERDNÜSSE, SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE,  
SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, LUPINE, WEICHTIERE, SULFITE. FALLS BEI IHNEN EINE UNVERTRÄGLICHKEIT BESTeht, WENDEN SIE SICH BITTE  
VERTRAUENSVOLL AN UNS. WIR BERATEN SIE GERNE INDIVIDUELL UND BEREITEN IHRE SPEISEN NACH MÖGLICHKEIT SO ZU, DASS EINEM ALLERGENFREIEN  
GENUSS NICHTS IM WEGE STEHT.

WIR VERZICHTEN BEI DER ZUBEREITUNG UNSERER GERICHTE KOMPLETT AUF KÜNSTLICHE FARBSTOFFE UND GESCHMACKSVERSTÄRKER.