

## MENÜ

### MENÜ DER WOCHE

UND

SAISONALE TAGESEMPFEHLUNGEN AUF EMPFEHLUNG

BITTE SPRECHEN SIE UNS AN

### VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

SCHWEINEBAUCH "36/63 SOUS VIDE" 16,90  
MIT KORIANDERMAYONNAISE, KARAMELLISIERTEM SESAM UND PILZEN

*VEGETARISCHE ALTERNATIVE (VEGAN AUF ANFRAGE MÖGLICH)*

GERÄUCHERTER MANDEL-SESAM TOFU 15,90  
MIT KORIANDERMAYONNAISE, KARAMELLISIERTEM SESAM UND PILZEN

WEINEMPFEHLUNG: PHILIP KUHN / MUSKATELLER FREISTIL  
ALKOHOLFREI: PIMENTO SPICY GINGER BEER 0,25

ROQUEFORTMOUSSE MIT EINGELEGTEN BIRNEN UND PORTWEINCREME 16,90

WEINEMPFEHLUNG: VILLA WOLF/ GRAUBURGUNDER  
ALKOHOLFREI: CUVÉE 8 STACHELBEERE/UNREIFER APFEL/DOUGLASIENSPIITZE 0,375

GEBEIZTER WILDKRÄUTERLACHS AN MOGHRABIEH UND ORANGENCREME 17,90

*VEGETARISCHE ALTERNATIVE (VEGAN AUF ANFRAGE MÖGLICH)*

"GEBEIZTER KAROTTENLACHS" AN MOGHRABIEH UND ORANGENCREME 15,50

WEINEMPFEHLUNG: BERGDOLT / CHARDONNAY-WEIßBURGUNDER  
ALKOHOLFREI: CUVÉE 28 APFEL/EMMER/KRÄUTER 0,375

CROTTIN DE CHAVIGNOL AN BERGLINSENSALAT UND MARINIRTER ROTER BETE 16,50

WEINEMPFEHLUNG: VILLA WOLF / GRAUER BURGUNDER  
ALKOHOLFREI: GEIGER ROSÉ - APFEL/ROSE/MINZE 0,2

### SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE MIT KNACKIGEN ZUCKERSCHOTEN 14,50

WEINEMPFEHLUNG: ST. ANTONY / WEIßER BURGUNDER  
ALKOHOLFREI: GEIGER CUVÉE 8 - STACHELBEERE/UNREIFER APFEL/DOUGLASIENSPIITZE 0,375

STEINPILZRAHMSUPPE MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN 12,00

WEINEMPFEHLUNG: ST. ANTONY/ WEIßER BURGUNDER  
ALKOHOLFREI: WIESENÖBST CIDER 0,33

## HAUPTGÄNGE

TAGLIATELLE IN TRÜFFELRAHM MIT PARMESAN " REGGIANO" 22,90  
UND GEHOBELTEM TRÜFFEL

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

TAGLIATELLE IN TRÜFFELRAHM MIT WILDFANG-GARNELEN 30,90  
UND GEHOBELTEM TRÜFFEL

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

FISCH DES TAGES TAGESPREIS  
WIR SERVIEREN IHNEN ENTWEDER WOLFBARSCH, SEETEUFEL, STEINBUTT ETC. MIT WECHSELNDEN BEILAGEN  
UND SAUCEN.

DER FISCH WIRD TÄGLICH FRISCH ANGELIEFERT UND NACH QUALITÄT UND VERFÜGBARKEIT EINGEKauft.

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC / SCHNEIDER  
ALKOHOLFREI: CUVÉE 27 BIRNE/GURKE/QUITTE 0,375

KALBSFILET AUF PETERSILIENWURZELPÜREE, KRÄUTERKARTOFFELN UND JUS 37,90

*VEGETARISCHE ALTERNATIVE (VEGAN AUF ANFRAGE MÖGLICH)*

GEBRATENER MANDELTOFU AUF PETERSILIENWURZELPÜREE, KRÄUTERKARTOFFELN  
UND VEGETARISCHER JUS 25,90

WEINEMPFEHLUNG: BLAUL /BLACK SOUL  
ALKOHOLFREI: CUVÉE 12 SCHWARZRIESLING/JOHANNISBEERZWEIGE 0,375

## DRY AGED BEEF

IRISCHES WEIDERIND "ABERDEEN BLACK ANGUS"  
MINDESTENS 7 WOCHEN TROCKEN IN DER SALZKAMMER VON METZGER JÜRGEN DAVID GEREIFT

### CUTS AB CA. 500 GRAMM

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

DRY AGED BEEF 12,90-14,90/100 GRAMM

VERSCHIEDENE CUTS. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN.

WEINEMPFEHLUNG: VALDONICA / ROSSO ARNAIO  
ALKOHOLFREI: GEIGER INSPIRATION 4.0 - KIRSCH/PAPRIKA/ROTE BETE 0,375

## BEILAGEN

GRENAILLE KARTOFFELN 6,50

GRÜNE BOHNEN MIT BALSAMICOWIEBELN 7,50

## DESSERTS

GEBRANNTES CREME MIT VANILLE AUS PAPUA NEUGUINEA UND ZIMTPFLAUMEN	12,90
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE "ORIGINAL BEANS" CRU VIRUNGA 70% VIRUNGA IST AFRIKAS ÄLTESTES NATURRESERVAT UND HEIMAT DER LETZTEN BERGGORILLAS. DER KAKAO STAMMT AUS DÖRFERN RUND UM VIRUNGA. (AUCH VEGAN MÖGLICH)	12,90
PARFAIT DES TAGES	12,90
SORBET DES TAGES	7,50
HEIß & KALT ESPRESSO MIT WEIßEM SCHOKOLADENEIS "ORIGINAL BEANS" EDELWEIß 37%, MIT TONKABOHNEN MIT DIESER SORTE UNTERSTÜTZT ORIGINAL BEANS EIN BAUMPFLANZPROJEKT	8,90

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.