

MENÜ

MENÜ DER WOCHE

UND

SAISONALE TAGESEMPFEHLUNGEN

BITTE SPRECHEN SIE UNS AN

VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

SCHWEINEBAUCH "36/63 SOUS VIDE" 18,90
MIT KORIANDERMAYONNAISE, KARAMELLISIERTEM SESAM UND PILZEN

VEGETARISCHE ALTERNATIVE (VEGAN AUF ANFRAGE MÖGLICH)

GERÄUCHERTER MANDEL-SESAM TOFU 17,90
MIT KORIANDERMAYONNAISE, KARAMELLISIERTEM SESAM UND PILZEN

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

CRÈME BRÛLÉE VOM ZIEGENKÄSE MIT MARINIRTER ROTER BETE 18,90

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

GEBEIZTER WILDKRÄUTERLACHS AN COUSCOUS UND PURPLE CURRY CREME 19,90

VEGETARISCHE ALTERNATIVE (VEGAN AUF ANFRAGE MÖGLICH)

"GEBEIZTER KAROTTENLACHS" AN COUSCOUS UND PURPLE CURRY CREME 18,90

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

SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE MIT KNACKIGEN ZUCKERSCHOTEN 15,50

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

MANGO SÜßKARTOFFELSUPPE MIT CHILIPOPCORN 12,00

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

HAUPTGÄNGE

TAGLIATELLE IN TRÜFFELRAHM MIT PARMESAN " REGGIANO" 25,90
UND GEHOBELTEM TRÜFFEL

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

TAGLIATELLE IN TRÜFFELRAHM MIT WILDFANG-GARNELEN UND GEHOBELTEM TRÜFFEL 34,90

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

RINDERFILET AUF PETERSILIENWURZELPÜREE, KRÄUTERKARTOFFELN UND JUS 44,90

ALS

RINDERFILET ROSSINI 50,90

VEGETARISCHE ALTERNATIVE (VEGAN AUF ANFRAGE MÖGLICH)

GEBRATENER MANDELTOFU AUF PETERSILIENWURZELPÜREE, KRÄUTERKARTOFFELN UND VEGETARISCHER JUS 27,50

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 13,90-15,90/100 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 7,00

GRÜNE BOHNEN MIT BALSAMICOWIEBELN 8,00

DESSERTS

GEBRANNTES CREME MIT VANILLE AUS PAPUA NEUGUINEA
UND ZIMTPFLAUMEN 13,90

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE "ORIGINAL BEANS" 13,90
CRU VIRUNGA 70%
VIRUNGA IST AFRIKAS ÄLTESTES NATURRESERVAT UND HEIMAT DER LETZTEN
BERGGORILLAS. DER KAKAO STAMMT AUS DÖRFERN RUND UM VIRUNGA.
(AUCH VEGAN MÖGLICH)

PARFAIT DES TAGES 13,90

SORBET DES TAGES 8,50

HEIß & KALT 9,90
ESPRESSO MIT WEIßEM SCHOKOLADENEIS "ORIGINAL BEANS"
EDELWEIß 37%, MIT TONKABOHNE
MIT DIESER SORTE 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
STOFFE 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.