

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

BURRATINA AUF MARINIERTEN TOMATEN UND BASILIKUM-TOMATEN-ESPUMA 18,90

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC / BLAUL UND SOHN
ALKOHOLFREI: CUVÉE 11 UNREIFER APFEL/EICHENLAUB 0,375

GEBEIZTER WILDKRÄUTERLACHS MIT COUSCOUS UND PURPLE CURRY CREME 19,90

VEGETARISCHE ALTERNATIVE (VEGAN AUF ANFRAGE MÖGLICH)

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

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

SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE MIT KNACKIGEN ZUCKERSCHOTEN 15,50

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

MANGO SÜßKARTOFFELSUPPE MIT CHILIPOPCORN 12,00

WEINEMPFEHLUNG: GRAUER BURGUNDER/ VILLA WOLF
ALKOHOLFREI: WIESEN Obst CIDER 0,33

HAUPTGÄNGE

RICOTTA-RAVIOLONI AUF PFIFFERLINGEN IN RAHM 25,90
UND PARMESAN " REGGIANO"

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

RICOTTA-RAVIOLONI AUF PFIFFERLINGEN IN RAHM UND WILDFANG-GARNELEN 34,90

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

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 PFIFFERLINGRAGOUT, KRÄUTERKARTOFFELN UND MADEIRAJUS 44,90

VEGETARISCHE ALTERNATIVE (VEGAN AUF ANFRAGE MÖGLICH)

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

WEINEMPFEHLUNG: CHARDONNAY / BLAUL UND SOHN ODER ROTER BODENSCHATZ / ST. ANTONY
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: BLACK SOUL / BLAUL UND SOHN
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 HEIDELBEEREN	13,90
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)	13,90
PARFAIT DES TAGES	13,90
SORBET DES TAGES	8,50
HEIß & KALT ESPRESSO MIT WEIßEM SCHOKOLADENEIS "ORIGINAL BEANS" EDELWEIß 37%, MIT TONKABOHNE MIT DIESER SORTE UNTERSTÜTZT ORIGINAL BEANS EIN BAUMPFLANZPROJEKT	9,90