

## 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

CRÈME BRÛLÉE VOM ZIEGENKÄSE MIT MARINIRTER ROTER BETE 18,90

WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC / SOPPS DAMBACH  
ALKOHOLFREI: CUVÉE 8 STACHELBEERE/UNREIFER APFEL/DOUGLASIENSPIITZE 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

KALBSTAFELSPITZ MIT SCHALOTTENVINAIGRETTE 18,90

MEERRETTICH UND APFEL

WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ / PHILIPP KUHN  
ALKOHOLFREI: WIESENÖBST CIDER 0,33

### SUPPEN

STEINPILZRAHMSUPPE 13,00

WEINEMPFEHLUNG: WEIßER BURGUNDER / ST. ANTONY  
ALKOHOLFREI: CUVÉE 11 UNREIFER APFEL/EICHENLAUB 0,375

KÜRBISCREMESUPPE MIT KERNEN UND ÖL 11,00

WEINEMPFEHLUNG: BLAUL / CHARDONNAY  
ALKOHOLFREI: WIESENÖBST CIDER 0,33

0,33

## HAUPTGÄNGE

RICOTTA-RAVIOLONI IN TRÜFFELSAUCE, GEHOBELTEM TRÜFFEL 25,90  
UND PARMESAN " REGGIANO "

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

RICOTTA-RAVIOLONI IN TRÜFFELSAUCE, GEHOBELTEM TRÜFFEL 34,90  
UND WILDFANG-GARNELEN

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 / BLAUL UND SOHN  
ALKOHOLFREI: CUVÉE 27 BIRNE/GURKE/QUITTE 0,375

RINDERFILET AUF SELLERIEPÜREE, KRÄUTERKARTOFFELN UND PX JUS 44,90

*VEGETARISCHE ALTERNATIVE (VEGAN AUF ANFRAGE MÖGLICH)*

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

WEINEMPFEHLUNG: CHARDONNAY / BLAUL UND SOHN ODER HARMONIE / BLAUL UND SOHN  
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 ZIMTPFLAUMEN	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