

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: FLORA & FAUNA / EYMANN
ALKOHOLFREI: PIMENTO SPICY GINGER BEER 0,25

CROTTIN DE CHAVIGNOL AUF BERGLINSENSALAT UND GRANATAPFELCREME 18,90

WEINEMPFEHLUNG: WEIßER BURGUNDER WEINGUT PFEFFINGEN
ALKOHOLFREI: GEIGER ROSÉ 0,2

GEBEIZTER WILDKRÄUTERLACHS MIT MARINIERTEM SPARGEL UND SALZZITRONENCREME 20,50

VEGETARISCHE ALTERNATIVE (VEGAN AUF ANFRAGE MÖGLICH)

"GEBEIZTER KAROTTENLACHS" MIT MIT MARINIERTEM SPARGEL UND SALZZITRONENCREME 19,50

WEINEMPFEHLUNG: WEIßER BURGUNDER WEINGUT PFEFFINGEN
ALKOHOLFREI: GEIGER WEIß 0,2

KALBSTAFELSPITZ MIT SCHALOTTENMARINADE, APFEL UND MEERRETTICH 19,90

WEINEMPFEHLUNG: ROSÉ / PHILIPP KUHN
ALKOHOLFREI: WIESEN Obst CIDER ROT 0,33

SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE ZUCKERSCHOTEN 15,50

WEINEMPFEHLUNG: WEIßER BURGUNDER / ST. ANTONY
ALKOHOLFREI: GEIGER WEIß 0,2

MANGO SÜßKARTOFFELSUPPE MIT CHILIPOPCORN 12,00

WEINEMPFEHLUNG: BLAUL / CHARDONNAY
ALKOHOLFREI: WIESEN Obst CIDER 0,33

HAUPTGÄNGE

RICOTTA-RAVIOLONI IN BÄRLAUCHSAUCE, 25,90
UND PARMESAN " REGGIANO"

WEINEMPFEHLUNG: WEIßER BURGUNDER / ST. ANTONY
ALKOHOLFREI: CUVÉE 1 UNREIFER APFEL / EICHENLAUB 0,2

RICOTTA-RAVIOLONI IN BÄRLAUCHSAUCE, 34,90
UND WILDFANG-GARNELEN

WEINEMPFEHLUNG: WEIßER BURGUNDER / ST. ANTONY
ALKOHOLFREI: CUVÉE 1 UNREIFER APFEL / EICHENLAUB 0,2

FISCH DES TAGES TAGESPREIS

WIR SERVIEREN IHNEN ENTWEDER WOLFBARSCHE, 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

KALBSFILET AUF ERBSENPÜREE, KARTOFFELN UND PX JUS 44,90

VEGETARISCHE ALTERNATIVE (VEGAN AUF ANFRAGE MÖGLICH)

GEBRATENER MANDELTOFU AUF ERBSENPÜREE, KARTOFFELN
UND VEGETARISCHER JUS 27,50

WEINEMPFEHLUNG: CHARDONNAY / BLAUL UND SOHN ODER HARMONIE / BLAUL UND SOHN
ALKOHOLFREI: GEIGER ROT 0,2

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 BEEREN	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