



## APERITIFS

Champagner Réserve Exclusive Rosé, Nicolas Feuillatte	0,1l	17,00 €
Ruländer feinherb, Weingut Abril	0,1l	8,80 €
Sekt mit Kirschblütensirup	0,1l	11,80 €
Hauscocktail "Hirsch" mit oder ohne Alkohol		10,50 €
Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger, Schlat	0,1l	10,50 €

## Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü empfehlen wir:

2 x Glas Wein 0,1 l	€ 17,00
3 x Glas Wein, inkl. Dessertwein	€ 22,00

## UNSER MENÜ DES MONATS

### Dreierlei von der Schwarzwald-Forelle

Apfel | Bärlauch | Rhabarber  
(D,G,C)

### Rinderkraftbrühe

Grießklößchen | Schnittlauch  
(A1,C,L)

### Limettensorbet

### Rindermedaillon

Barolosoße | Kohlrabi | Romanesco | Trüffelkroketten  
(A1,C,G,L)

### „Alles Banane“

Schokolade | Passionsfrucht | Vanille | Mandel  
(A1,C,G,H1,H2,H7)

ohne Vorspeise 77,00 €

95,50 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.

A<sub>1</sub>: Weizen, A<sub>2</sub>: Dinkel, A<sub>3</sub>: Khorasan-Weizen, A<sub>4</sub>: Roggen, A<sub>5</sub>: Gerste, A<sub>6</sub>: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H<sub>1</sub>: Mandeln, H<sub>2</sub>: Haselnüsse, H<sub>3</sub>: Walnüsse, H<sub>4</sub>: Cashewkerne, H<sub>5</sub>: Pekannüsse, H<sub>6</sub>: Paranüsse, H<sub>7</sub>: Pistazien, H<sub>8</sub>: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere, Z<sub>1</sub>: Konservierungsstoffe, Z<sub>2</sub>: Geschmacksverstärker, Z<sub>3</sub>: Antioxidationsmittel, Z<sub>4</sub>: Farbstoffe, Z<sub>5</sub>: Phosphat, Z<sub>6</sub>: Süßungsmittel, Z<sub>7</sub>: Koffeinhaltig, Z<sub>8</sub>: Chininhaltig, Z<sub>9</sub>: Geschwärzt



## Vorspeisen

Bunte Salate Croûtons   Pinienkerne (A1,G) <u>vegan möglich</u>	7,80 €
Schwarzwurst-Pralinen Birne   Meerrettich   Kartoffel   Sauerkraut-Puffer (A1,G,C,Z1,Z3)	17,00 €
„Surf and Turf“ Rindertatar   Garnele   Tramezzini   Wachtelei (A1,C,B,M,G)	21,00 €
Dreierlei von der Schwarzwald-Forelle Apfel   Bärlauch   Rhabarber (D,G,C)	18,50 €
Crispy Blumenkohl Sojalinsen   Misocreme   Karotte süß-sauer (C,A1,G,N) <u>vegetarisch</u>	17,50 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe Grießklößchen   Schnittlauch (A1;C,L)	11,50 €
Karotten-Ingwersuppe Jakobsmuschel   Kakaonibs (R,G,L) <u>vegan möglich</u>	12,50 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.

A<sub>1</sub>: Weizen, A<sub>2</sub>: Dinkel, A<sub>3</sub>: Khorasan-Weizen, A<sub>4</sub>: Roggen, A<sub>5</sub>: Gerste, A<sub>6</sub>: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H<sub>1</sub>: Mandeln, H<sub>2</sub>: Haselnüsse, H<sub>3</sub>: Walnüsse, H<sub>4</sub>: Cashewkerne, H<sub>5</sub>: Pekannüsse, H<sub>6</sub>: Paranüsse, H<sub>7</sub>: Pistazien, H<sub>8</sub>: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere, Z<sub>1</sub>: Konservierungsstoffe, Z<sub>2</sub>: Geschmacksverstärker, Z<sub>3</sub>: Antioxidationsmittel, Z<sub>4</sub>: Farbstoffe, Z<sub>5</sub>: Phosphat, Z<sub>6</sub>: Süßungsmittel, Z<sub>7</sub>: Koffeinhaltig, Z<sub>8</sub>: Chininhaltig, Z<sub>9</sub>: Geschwärzt



## Hauptgerichte

	kl. Portion	
Wildfang-Garnelen Zitronenschaum   Grüner Spargel   Safranrisotto (B,G,D)	34,50 €	38,00 €
Gebratenes Zanderfilet Rieslingsoße   Spitzkohl   Butterkartoffeln (D,G,A1)	32,00 €	36,00 €
Schweinemedallions Cognac-Pfeffersoße   Gemüsebouquet   hausgemachte Spätzle (A1,C,G,L)	27,50 €	30,00 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel Gemüsebouquet   hausgemachte Spätzle (A1,C,G,L)	28,00 €	30,50 €
„Ossobuco“ geschmort Gremolata   Bunte Karotten   Papardelle (A1,L,C,G)	31,50 €	34,00 €
Rindermedaillon Barolosoße   Kohlrabi   Romanesco   Trüffel-Kroketten (A1,C,G,L)	45,00 €	48,00 €
Maispoulardenbrust Jus   Fenchel   Erbsen   Römische Nocken (L,A1,C,G)		39,00 €
Lammfiletwürfel Thymiansoße   Oliven   Paprika   Bohnen   Kartoffelgratin (L,G,Z9,M)	41,50 €	44,00 €
Kalbsleberscheiben Balsamicojus   Apfel   Zwiebel   Kartoffelpüree (A1,L,G)	30,50 €	33,00 €
Süßkartoffel im Couscousmantel Buntes Gemüse   Schafskäse   Kichererbsencurry (A1,C,G) <u>vegetarisch</u>		28,00 €
Bärlauchknödel Paprikacreme   Steinchampignons   Walnüsse (A1,H3, H1) <u>vegan</u>		28,00 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.

A<sub>1</sub>: Weizen, A<sub>2</sub>: Dinkel, A<sub>3</sub>: Khorasan-Weizen, A<sub>4</sub>: Roggen, A<sub>5</sub>: Gerste, A<sub>6</sub>: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H<sub>1</sub>: Mandeln, H<sub>2</sub>: Haselnüsse, H<sub>3</sub>: Walnüsse, H<sub>4</sub>: Cashewkerne, H<sub>5</sub>: Pekannüsse, H<sub>6</sub>: Paranüsse, H<sub>7</sub>: Pistazien, H<sub>8</sub>: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere, Z<sub>1</sub>: Konservierungsstoffe, Z<sub>2</sub>: Geschmacksverstärker, Z<sub>3</sub>: Antioxidationsmittel, Z<sub>4</sub>: Farbstoffe, Z<sub>5</sub>: Phosphat, Z<sub>6</sub>: Süßungsmittel, Z<sub>7</sub>: Koffeinhaltig, Z<sub>8</sub>: Chininhaltig, Z<sub>9</sub>: Geschwärzt



## Desserts

„Alles Banane“ 17,50 €  
Schokolade | Passionsfrucht | Vanille | Mandel (A1,C,G,H1,H2,H7)

Rhabarber-Grütze 16,00 €  
Quarkmousse (A1,C,G,H1,H2)

Café Gourmand 15,50 €  
Drei Minidesserts mit einem Espresso (A1,C,G,H1, H2,H3)

„San Sebastian Cheesecake“ 16,50 €  
Schokoladensoße | Erdbeersorbet (A1,C,G,H1,H2)

Mövenpick Eiscreme 3,70 €  
\* Vanille \* Erdbeere pro Kugel  
\* Schoko \* Walnuss

Hausgemachtes Sorbet 7,40 €  
\* Limette pro Portion  
\* Erdbeer  
\* Ananas

\*Sorbet mit Sekt aufgefüllt 10,00 €

Dessertwein 6,50 €