



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.

A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne, H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel, Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: 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 Misocreame 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.

A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne, H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel, Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: 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.

A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne, H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel, Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: 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 €