

Menü

AMUSE-BOUCHE

GEBEIZTER ROTE-BETE-LACHS

Gurke, Sellerie & Apfel

RINDERFILET

Thymian-Polenta, grüner Spargel & Portweinjus

ZITRONENTARTELETTE

Lemon Curd, Baiser & Orangensorbet

Menü € 54,50

Unsere Empfehlungen

2024er SÜSSWEIN *Chateau de Peyssonnie I Frankreich* 0,1 l € 10,80

2024er Grauburgunder *Büchin I Baden* 0,2 l € 9,80

Vorspeisen / Suppen

ZIEGENKÄSE

Grüner Spargel & Birnenchutney

€ 15,80

SALATTELLER

geröstete Pinienkerne

€ 7,80

RINDERCARPACCIO

Salatherzen, Parmesankäse & Pinienkerne

€ 16,80

GEFLÄMMTER THUNFISCH

Shiitake, Wasabi, Teriyaki & Sesam

€ 18,50

Fleisch

GESCHMORTE LAMMHÜFTE

Couscous, gelbe Linsen, Jus & Salzzitrone

€ 28,50

SOUS-VIDE GEGARTE MAISHUHNBRUST

Spargelrisotto & Jus

€ 28,50

RUMPSTEAK

Kräuterbutter, Ratatouille & Pommes Dauphine

€ 32,80

SCHWEINEFILET

Wurzelgemüse, Kräuterkartoffeln & Jus

€ 26,80

Fisch

FISCH VARIATION

Gemüseallerlei, Kleine Kartoffeln & Limonensauce

€ 29,80

LACHSFILET MIT INGWER

Paprika, Fenchel, Safran & Rosmarinkartoffeln

€ 31,80

SKREI

Spargelrisotto & Limonensauce

€ 36,50

Vegetarisch

BÄRLAUCHSUPPE

Geröstete Nüsse

€ 7,90

ROTE-BETE-HUMMUS (VEGAN)

Bunte Bete & Pistazie

€ 11,80

ZIEGENKÄSE

Grüner Spargel & Birnenchutney

€ 15,80

GELBES LINSENCURRY (VEGAN)

Joghurt, Couscous & Salzzitrone

€ 20,80

LINGUINE

Tomate, Ratatouille, Kräuter & Parmesan

€ 18,50

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN

Bärlauch, Ricotta & getrocknete Tomaten

€ 19,50

Hausgemachtes Sorbet (vegan)

€ 4,00

Dessert

ORANGEN-GRIESS-EIS

Rhabarber & weiße Schokolade

€ 10,80

VANILLEEIS

heiße Schokoladensauce & Sahne

€ 7,50

HAUSGEMACHTE ROTE GRÜTZE

Vanilleeis & Vanillesauce

€ 6,80

GROSSE KUGEL MÖVENPICK EIS

*Espresso-Krokant / Walnuss / Vanille /
Pistazie / Stracciatella / Schokolade*

JE € 4,00

KÄSETELLER

Schwarzbrot, Trauben & schwarze Nuss

€ 14,50