

WEISSWEIN

2017	Chablis „Les Grand Terroirs“ Domaine Samuel Billaud Frankreich, Burgund	0,375 l	36,00
2018	Weissburgunder Ihringer Winklerberg Weingut Dr. Heger Baden, Ihringen		46,00
2016	Chardonnay „Alte Reben“ Weingut Bernhard Huber Baden, Malterdingen		80,00

ROTWEIN

2017	Spätburgunder „vom Muschelkalk“ Hansjörg Rebholz Pfalz, Siebeldingen	0,375 l	40,00
2012	Rioja Reserva Bodegas y Viñedos Gomez Cruzado Spanien, Rioja		42,00
2016	„Terrazze“ Chianti Classico Riserva Castagnoli Italien, Toskana		53,00

MENÜ

SALATE UND VORSPEISEN VOM BÜFFET

Krevetten und Zitrusfrüchte in Zitrusmarinade

Hausgemachte Senfgurke mit Dill

Steirische Käferbohne in Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Farfalle mit mediterranem Gemüse

Getrocknete Aprikosen in Joghurt und Salzzitronenschale

Breite Bohnen mit Speck

—

Bouillon vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Erbsen und Reis

—

Risotto mit Kumquats, Feldsalat und Gorgonzola

—

Tranchen vom Wildschweinrücken im Pancettamantel

auf Schmorgemüse und Rahmpolenta

oder

Bretonisches Schollenfilet mit Krevetten in milder Speckbutter

Blattspinat und Petersilienkartoffeln

—

Käseauswahl vom Brett

—

Mont Blanc mit Joghurt und Amarenakirscheis

FIT & VITAL MENÜ

Shot von Buttermilch und Marone mit Granatapfelkernen und Limonenöl

—

Melange von Kapstachelbeere, Stangensellerie

Rotkohl und Rosenkohl in Orangenmarinade

—

Gebackener Butternut-Kürbis in Kerbelcrème

—

Litschi-Pampelmusensüppchen

ERINNERUNGEN AN UNSERE BAUERNSTUBE

Marinierte Scheiben vom Ochsenmaul an Vinaigrette

mit Essiggurke, Radieschen und geröstetem Bauernbrot

—

Riesling-Kutteln mit Wurzelgemüse und Brägele

—

Rosa geschmortes Kalbsbugblatt in Waldpilzrahmsauce

Bandnudeln und geschmelzter Blumenkohl

Bei Änderungswünschen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen bei der Menügestaltung gerne behilflich.
Alle Preise sind in Euro inklusive der gültigen MwSt. ausgewiesen. Alle Weine können Sulfite enthalten.