

## APERITIF

N.V.	Glas Champagner Billcart Salmon Brut Rosé	0,1 l	20,00
------	--	-------	-------

## WEISSWEIN

2019	„Réserve della Contessa“ Tenuta Manincor Italien, Südtirol		42,00
2015	Riesling Neuweierer „Goldenes Loch“ GG Weingut Schloss Neuweier Baden, Ortenau		72,00

## ROTWEIN

2015	Spätburgunder „Tradition“ Weingut Ökonomierat Rebholz Pfalz, Siebeldingen		48,00
2015	Quinta de La Quietud Quinta Quietud Spanien, Toro		64,00

## DESSERTWEIN

2015	„MR“ Compania de Vinos Telmo Rodriguez Spanien, Malaga	0,05 l	6,50
------	--	--------	------

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.

## Menü des Abends

Blattsalatspitzen  
mit *gebratener Poulardenbrust*  
\*\*\*

Cremesuppe von Gartenkräutern  
mit *Croutons*  
\*\*\*

Semmelknödelschnitte  
mit *Pilzen in Schnittlauchrahm*  
\*\*\*

Saltimbocca vom Schweinefilet  
mit *ligurischem Gemüse und Kartoffelgnocchi*  
oder

Steinbeisserfilet mit Kapern-Zitronenbutter  
auf *Wildkräuter-Blattspinat und kleinen Röstkartoffeln mit Sauce Aioli*  
\*\*\*

Käseauswahl vom Brett  
\*\*\*

Sesam-Wasabicremeux  
mit *Granny Smithäpfeln und einem cremigen Ingwerreis*

## Fit & Vital Menü

Smoothie von Grapefruit, Melone und Himbeere  
\*\*\*

Süßkartoffel in Passionsfrucht vinaigrette  
\*\*\*

Kartoffelrösti mit geschwenkten Pilzen und Hüttenkäse  
\*\*\*

Kokosmüsli

## Erinnerungen an unsere Bauernstube

Ochsenmaul in Schalotten-Kräutervinaigrette mit Bratkartoffeln  
\*\*\*

Würfel vom Rinderbugblat  
mit *Gemüse in Burgunderwein geschmort und Kartoffelpüree*  
\*\*\*

Kutteln mit Apfelbalsamico aromatisiert,  
*Wurzelgemüse und Bratkartoffeln*