

## Vorweg

Böckeler Baguette mit Hausgemachtem Aufstrich

## Unsere Vorspeisen Klein & Fein

Austern fin de Claire Oysters find de Claire	Stück /	5,00€
Kürbis – Kartoffel – Suppe   Ziegenkäsetartar Pumpkin – Potato – Soup   Goat cheese tartare		11,00€
Radiccio & Chicoree   Dörrpflaume   Sonnenblumenkerne   Senfcreme <sup>O,M,L</sup> Radicchio & chicory   dried plum   sunflower seeds   mustard cream		16,00€
Tartar vom Rind   Knochenmark   Sandorn   Fermentierter Sellerie Tartare of beef   bone marrow   buckthorn   celery		18,00€
Miesmuscheln in Weißburgunder   Linguini   Petersilie <sup>B,O,A,C,M</sup> Mussels in Pinot Blanc   Linguini Pasta   parsley		20,00€

## Zum Hauptgang

Hokkaidokürbis   Sellerie – Essessopüree   Mais   Granatapfel <sup>L,G,O,M</sup> Hokkaido pumpkin   celery espresso puree   corn   pomegranate		24,00€
Seeteufel Saltimbocca mit Glasstätters Luftikus fregola sarda   Schwarzwurzel   Vadouvan Velouté <sup>L,O,M,D,G</sup> Monkfish saltimbocca with Glasstätters Luftikus   fregola sarda   salsify   vadouvan Velouté		36,00€
Brisket vom Rind   BBQ Sauce   Pak Chio   Kräutersaitling   Kakisalsa Beef brisket   BBQ Sauce   pak choy   herb mushroom   permission salsa		36,00€
Hirschkalbsrücken am Knochen   Quittenpüree   Rröstkarotten Spätzle   Wacholder-Kopp-Gin Sauce Saddle of Venison   quince puree   carrots   Spätzle   Kopp-Gin-Jus		39,00€
Zwiebelrostbraten   Pommes Frites   Schmorzwiebeln   Spätburgunderjus Roast beef with onions   french fries   braised onions   pinot noir jus		
<b>Wahlweise mit:</b>		
200gr Rumpsteak   BW Färsen   Metzgerei Krug		38,00€
300gr Rumpsteak   BW Färsen   Metzgerei Krug		47,00€
200gr Rinderfillet   Metzgerei Glasstätter		47,00€
200gr Kalbsentrecôte   Metzgerei Glasstätter		38,00€
300gr Kalbsentrecôte   Metzgerei Glasstätter		47,00€

Gerne bieten wir Ihnen unseren Brotnachservice auf Wunsch an  
With pleasure we offer a second helping of our Bread 4,00€

Alle unsere Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.

Allergene: F-Soja, P-Lupine, E-Nüsse, L-Sellerie, C-Eier, G-Milch, O-Schwefeldioxyd/Sulfit, A-Getreide, H-Erdnüsse, M-Senfsaat, N-Sesam, D-Fisch, R-Weichtiere, B-Schalen-/Krustentier

## Wein Menü Vegetarisch

Radiccio & Chicoree  
Dörripflaume | Sonnenblumenkerne | Senfcreme O,M,L  
Radiccio & chicory | dried plum | sunflower seeds | mustard cream

2023er Sauvignon Blanc

\*\*\*\*\*

Steinpilz Gnocchi | Rauchbibliskäse  
Mushroom Gnocchi | Smoked cream cheese

2021er Weissburgunder Lösslehm

\*\*\*\*\*

Hokkaidokürbis  
Sellerie – Essessopüree | Mais | Granatapfel L,G,O,M  
Hokkaido pumpkin | celeriac espresso puree | corn | pomegranate

2020er Chardonnay „Am Altenberg“

\*\*\*\*\*

Weißburgunder Zabaione  
Gewürzpfelragout | Rossmarin-Marzipaneis | Granola C,G,O  
Pinot blanc zabaione | spiced apple | rosemary marzipan ice cream | Granola

2023er Urgestein

\*\*\*\*\*

und / oder

Käse Auswahl | jamei Allgäu  
Cheese selection | jamei Allfäu

2018er Kontras Cabernet Sauvignon

4 Gang Menü 71,00 €  
5 Gang Menü 86,00 €

4-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 24,00 €  
5-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 32,00 €

## Wein Menü Fleisch

Tartar vom Rind  
Knochenmark | Sandorn | Fermentierter Sellerie  
Tartare of beef | bone marrow | buckthorn | celery

2023er Chardonnay

\*\*\*

Boerewurst vom eigenen Hochlandrind  
Fenchelslaw | Chakalaka | Korianderjus L,C,G,O,M,D  
Boeresausage from our own highland cattle  
fennelslaw | chakalaka | corianderjus

*2018er Spätburgunder Roter Porphy*

\*\*\*

Brisket vom Rind  
BBQ Sauce | Schmorkraut | Kakisalsa F,L,O,A,M  
Beef brisket | BBQ Sauce | braised cabbage | persimmon salsa

2019er Syrah Quarzporphyr

\*\*\*

Schokoladenbrownie  
Popcorn | Kokoseis C,O,G  
Chocolate brownie | popcorn | coconut ice cream

*2022er Viognier \*feinherb\**

\*\*\*

Käse Auswahl | jamei Allgäu  
Cheese selection | jamei Allgäu

2018er Kontras Cabernet Sauvignon

4 – Gang Menü 76,00 €

5 – Gang Menü 91,00 €

4-Gang Weinbegleitung je 0,1l zu jedem Gang 24,00 €  
5-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 32,00 €

## Wein Menü Fisch

Zweierlei von der Makrele  
Spitzkohlcreme | Kamillen-Mayonnaise E,O,M,O,B  
Duett of Mackerel | cabbage cream | chamomile mayonnaise

2020er Feigenwäldchen Riesling

\*\*\*

Miesmuscheln in Weißburgunder  
Linguini | Petersilie B,O,A,C,M  
Mussels in Pinot Blanc | Linguini Pasta | parsley

2023er Weissburgunder

\*\*\*

Seeteufel Saltimbocca  
mit Galsstätters Luftikus | fregola sarda | Schwarzwurzel | Vadouvan Velouté L,O,M,D,G  
Monkfish saltimbocca with Glasstetters Luftikus | fregola sarda | salsify | vadouvan Velouté

2019er Kontras Chenin Blanc

\*\*\*

Kürbis Flan  
Himbeerbeersorbet | Kürbiskerne E,G,C,O,A  
Pumpkin Flan | raspberry sorbet | pumpkin seeds

*2022er Viognier \*feinherb\**

\*\*\*

Käse Auswahl | jamei Allgäu  
Cheese selection | jamei Allgäu

2018er Kontras Cabernet Sauvignon

4 – Gang Menü 75,00 €

5 – Gang Menü 90,00 €

4-Gang Weinbegleitung je 0,1l zu jedem Gang 24,00 €

5-Gang Weinbegleitung je 0,1l zu jedem Gang 32,00 €

