

## Vorweg

Böckeler Baguette mit Hausgemachtem Aufstrich  
Baguette from the Böckeler Bakery with Spread

## Unsere Vorspeisen Klein & Fein

Feldsalat aus dem Renchtal | Croutons | Kartoffeldressing  
Lambs Lettuce from the Renchtal Valley | Croutons | Potato Dressing

### Wahlweise mit:

To Choose With:

Rauchspeck der Metzgerei Glasstetter G,O,A,M,L,E 14,00€  
Smoked Bacon from the Glasstetter Butcher

ODER/ OR

Gratiniertem Ziegenkäse | Birnenchutney | Walnuss G,O,A,M,L,E 16,00€  
Gratinated Goat Cheese | Pear Chutney | Walnut

ODER / OR

BIO – zertifizierte Foie Gras | Birnenchutney 24,00€  
Happy Foie | Pear Chutney

Austern fin de Claire Stück/ 5,00€  
Oysters fin de Claire

Rinderconsommé Ochschwanzpraline | Pak Choy L,G,O,A,M,F 12,00€  
Consommé of Beef | Oxtail Praline | Pak Choy

Radiccio & Chicoree | Dörrpflaume | Sonnenblumenkerne | Senfcreme O,M,L 16,00€  
Radicchio & Chicory | Dried Plum | Sunflower Seeds | Mustard Creme

Tatar vom Rind | Knochenmark | Sanddorn | Fermentierter Sellerie L,G,O,M 18,00€  
Tartare of Beef | Bone Marrow | Buckthorn | Celery

Miesmuscheln in Weissburgunder | Linguini | Petersilie B,O,A,C,M 20,00€  
Mussels in Pinot Blanc | Linguini Pasta | Parsley

Alle unsere Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.

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

## Zum Hauptgang

Hokkaidokürbis | Sellerie – Essessopüree | Mais | Granatapfel L,G,O,M 24,00€  
 Hokkaido Pumpkin | Celery Espresso Puree | Corn | Pomegranate

Knusprige Entenkeule vom Geflügelhof Siebert Elsass 34,00€  
 Rotkraut | Serviettenknödel | Maronen | Preiselbeeren | Spätburgunder Jus L,C,G,O,A,M  
 Crispy Duck Leg from Siebert in Alsace  
 Red Cabbage | Tissue Dumplings | Chestnuts | Cranberries | Pinot Noir Jus

Seeteufel Saltimbocca mit Glasstetter Luftikus 36,00€  
 Fregola Sarda | Schwarzwurzel | Vadouvan Velouté L,O,M,D,G  
 Monkfish Saltimbocca with Glasstetter Luftikus | Fregola Sarda | Salsify | Vadouvan Velouté

Hirschkalbsrücken | Herbstpilze | Birnenpüree | Wilder Brokkoli | Spätzle | Kirsch Jus L,C,M,O,A,G 42,00€  
 Saddle of Venison | Autumn Mushrooms | Pear Purée | Tenderstem Broccoli | Spaetzle | Cherry Jus

Zwiebelrostbraten | Schmorzwiebel - Kartoffelpüree | Spätburgunder Jus | Sauce Béarnaise L,C,M,O,A,G  
 Roast Beef with Onions | Caramelized Onion Potato Puree | Pinot Noir Jus | Sauce Béarnaise

### Wahlweise mit:

To Choose With:

200gr Rumpsteak | BW Färsen | Metzgerei Krug 38,00€

300gr Rumpsteak | BW Färsen | Metzgerei Krug 47,00€

200gr Rinderfilet | Metzgerei Glasstetter 47,00€

200gr Kalbsentrecôte | Metzgerei Glasstetter 38,00€

300gr Kalbsentrecôte | Metzgerei Glasstetter 47,00€

Dry Aged | Eigenes Hochlandrind Preis nach Gewicht

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

Alle unsere Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.

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

## Wein Menü Vegetarisch

Radiccio & Chicoree  
Dörripflaume | Sonnenblumenkerne | Senfcreme O,M,L  
Radiccio & Chicory | Dried Plum | Sunflower Seeds | Mustard Cream

2023er Sauvignon Blanc

\*\*\*\*\*

Pilz Gnocchi | Rauchbibliskäse F,L,C,G,O,A,L  
Mushroom Gnocchi | Smoked Cream Cheese

2021er Weissburgunder Lösslehm

\*\*\*\*\*

Hokkaidokürbis  
Sellerie – Essessopüree | Mais | Granatapfel L,G,O,M  
Hokkaido Pumpkin | Celery 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

\*\*\*\*\*

Käse Auswahl | jamei Allgäu  
Cheese selection | jamei Allgäu

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

# ebanat

Tatar vom Rind  
Knochenmark | Sanddorn | Fermentierter Sellerie  
Tartare of Beef | Bone Marrow | Buckthorn | Celery

2023er Chardonnay

\*\*\*

Offene Ravioli  
Ossobuco vom Rind | Rosenkohl | Zitronenschaum | Gremolata <sup>F,L,O,A,M</sup>  
Open Ravioli | Beef Ossobuco | Brussel Sprouts | Lemon Foam | Gremolata

2020er Feigenwäldchen Riesling

\*\*\*

Hirschkalbsrücken  
Herbstpilze | Birnenpüree | Wilder Brokkoli | Spätzle | Kirsch Jus <sup>L,C,M,O,A,G</sup>  
Saddle of Venison  
Autumn Mushrooms | Pear Puree | Tenderstem Broccoli | Spaetzle | Cherry Jus

2019er Syrah Quarzporphyr

\*\*\*

Schokoladenbrownie  
Popcorn | Kokoseis <sup>C,O,G</sup>  
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 0,1 l 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 Glasstetter Luftikus  
Fregola Sarda | Schwarzwurzel | Vadouvan Velouté L,O,M,D,G  
Monkfish Saltimbocca with Glasstetter Luftikus  
fregola Sarda | Salsify | Vadouvan Velouté

2019er Kontras Chenin Blanc

\*\*\*

Duett vom Kürbis  
Mascarpone | Espressois E,G,C,O,A  
Pumpkin Duet | Mascarpone | Espresso Ice Cream

*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 0,1 l zu jedem Gang 32,00 €

## Herbst – Menü

Feldsalat aus dem Renchtal | Croutons | Kartoffeldressing G,O,A,M,L,E  
Lambs Lettuce from the Renchtal | Croutons | Potato Dressing

*Wahlweise mit / To Choose With*

Rauchspeck der Metzgerei Glasstetter  
Smoked Bacon from the Glasstetter Butcher

*ODER / OR*

Gratiniertem Ziegenkäse | Birnenchutney | Walnuss  
Gratinated Goat Cheese | Pear Chutney | Walnut

2023er Sauvignon Blanc

\*\*\*\*\*

Rinderconsommé  
Ochschwanzpraline | Pak Choy L,G,O,A,M,F  
Consommé of Beef | Oxtail Praline | Pak Choy

2021er Weissburgunder Röderswald

\*\*\*\*\*

Knusprige Entenkeule vom Geflügelhof Siebert Elsass  
Rotkraut | Serviettenknödel | Maronen | Preiselbeeren | Spätburgunder L,G,G,O,A,M  
Crispy Duck Leg from Siebert in Alsace  
Red Cabbage | Tissue Dumplings | Chestnuts | Cranberries | Pinot Noir Jus

2019er Syrah Quarzporphyr

\*\*\*\*\*

Croissant Ofenschlupfer  
Haselnusseis | Gewürzsauce  
Croissant Bread & Butter Pudding | Hazelnut Ice Cream | Spiced Sauce Anglaise

2022er Viognier *\*feinherb\**

4-Gang Menü 71,00 €

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