

Vorweg

Böckeler Baguette mit Bio-Schwarzwaldbutter

Unsere Vorspeisen Klein & Fein

Austern Fines de Claire

Oyster Fines de Claire

Pro Stück

5,00€

Erbsencremesuppe | Rotgarnele | Sautierte Pfifferlinge | Zitronen-Verbene-Joghurt

Pea cream soup | shrimp | chanterelles | Lemon-verbene-yogurt L,G,O,M,B

12,00€

Dreierlei von der Lachsforelle aus Oberhamesbach | Gurkensud | Kohlrabi | Senf

Trio of salmon trout | cucumberbroth | cabbageturnip | mustard L,O,M,D

18,00€

Wassermelonensalat | Sinzheimer Frischkäsecreme | Ruccolapesto

Watermelon salad | cream cheese | rocket pesto O,M,G

14,00€

Zum Hauptgang

Kalbsfillet | Mais | gegrillte Aprikose | Pfifferlinge | Portwein Jus

Veal fillet | corn | grilled apricots | chanterelles | portwine jus L,G,O,M

34,00€

Rotbarbe & Pulpo | Artischockencreme | Rote Spitzpaprika Lassi | Oliventapenade

Red mullet and pulpo | artichoke cream | red pepper | lassi | olive tapenade F,L,G,O,M,D,R

32,00€

Geschmorte Miso Aubergine | Schwarzwald Miso | Fetacreme |

Gebackene Kürbiskernpolenta | Spitzkohlsalat F,P,L,O,G,A,M

Braised eggplant | miso | feta cream | baked pumpkin seed polenta | cabbage salad

27,00€

Zwibelrostbraten | Pommes Frites | Schmorzwiebeln | Spätburgunderjus

Roast beef with onions | french fries | braised onions | pinot noir jus

Wahlweise mit:

300gr Rumpsteak BW Färsen | Metzgerei Krug

47,00€

300gr Kalbsentrecôte | Metzgerei Glasstätter

47,00€

200gr Kalbsentrecôte | Metzgerei Glasstätter

38,00€

Dessert oder Käse zum Abschluss

Kugel Eis | Crumble A,C,G,O,H

ice cream | crumble

4,50€

Kokos Affogato O,C,G

coconut affogato

7,00€

Käse Auswahl | Jamei Allgäu A,F,M,G,O

Swiss cheese selection | Allgäu

20,00€

Gerne bieten wir Ihnen unseren Brotnachservice auf Wunsch an

4,00€

Wein Menü Vegetarisch

Wassermelonensalat
Sinzheimer Frischkäsecreme | Ruccolapesto O,M,G
Watermelon salad | cream cheese | rocket pesto

2023er Blanc

Sinzheimer Sommertrüffel
Tagliatelle | Pfifferlinge C,A,O,M,L
home made pasta with truffles | chanterelles

2020er Weißburgunder Lösslehm

Geschmorte Miso Aubergine | Schwarzwald Miso | Fetacreme
Gebackene Kürbiskernpolenta | Spitzkohlsalat F,P,O,C,L,M
Braised eggplant | miso | feta cream | baked pumpkin seed polenta | cabbage salad

2020er Feigenwäldchen Riesling

Weißburgunder Zabaione
Rotes Früchtekompott | Himbeersorbet | Granola C,G,O
Pinot blanc zabaione | red fruits | raspberry sorbet | Granola

2023er Urgestein

und / oder

Käse Auswahl | jamei Allgäu
Cheese selection | jamei Allfäu

2018er Kontras Cabernet Sauvignon

4 Gang Menü 72,00 €
5 Gang Menü 87,00 €

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

Happy Foie
Portweingelee | Trüffelvinaigrette | Zupfsalat L,O,M
Happy foie | portwine jelly | truffe vinaigrette | salad

2022er 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

Kalbsfillet
Mais | gegrillte Aprikose | Pfifferlinge | Portwein Jus L,G,O,M
Veal fillet | corn | grilled apricots | chanterelles | portwine jus

2018er Sommerhalde Spätburgunder

Erdbeer Pavlova C,G,O
Marinierte Erdbeeren | Vanillecreme | Baiser | Grand Marnier Eis
Strawberry meringue | marinated strawberries | grand marnier 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-Gng Weinbegleitung je 0,1l zu jedem Gang 24,00 €
5-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 32,00 €

Wein Menü Fisch

Dreierlei von der Lachsforelle
aus Oberhamersbach
Gurkensud | Kohlrabi | Senf^{L,O,M,D}
Trio of salmon trout | cucumberbroth | cabbageturnip | mustard

2022er Chardonnay

Jakobsmuschel
Fenchelcreme | rote Spitzpaprika Gazpacho | Kapernäpfel^{L,O,M,B}
Scallops | Gazpacho soup | Capers

2020er Feigenwäldchen Riesling

Rotbarbe & Pulpo | Artischockencreme | Langustenschaum^{f,L,O,G,M,D,R,B}
Red mullet and pulpo | artichoke cream | bisque

2021er Weissburgunder Röderswald

Schokoladen-Himbeer-Gateaux | Litchisorbet | Mandelkrokant^{E,G,C,H}
Chocolate -rasperry-Gateaux | litchisorbet | almond brittle

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