

Vorweg

Böckeler Baguette mit Hausgemachtem Aufstrich

Unsere Vorspeisen Klein & Fein

Zucchini-Spinatsuppe Jakobsmuschel Kräutersaitling Zucchini-Spinach Soup Scallop herb mushroom	11,00€
Lachstartar grüne Salat Kaltschale Bohnensalat Salmon tartare green cold bowl bean salad	18,00€
Wassermelonensalat Sinzheimer Frischkäsecreme Ruccolapesto Watermelon salad cream cheese rocket pesto o,m,g	14,00€
Argentinische Rotgarnele Mango Chutney Laksa Koriander Red Shrimp Mango chutney Laksa Coriander	20,00€

Zum Hauptgang

Elsäßer Maispoularde supreme Artischockenpüree Pfifferlinge Spätburgunderjus L,G,O,M Corn fed Chicken artichoke püree pinot noir jus	29,00€
Dorade Royal Pulpo Sauce Champignons Pimientos L,G,O,M,D,R Dorade Royal Pulpo Sauce mushrooms Pimientos	32,00€
Vegetarisches Linsencurry „Cape Malay Style“ Früchte Chutney Tomaten – Zwiebel – Sambal Jasminreis Koriander L,G,O,M Vegatarian lentil curry fruit chutney tomato onion sambal jasmin rice coriander	24,00€
Zwiebelrostbraten Pommes Frites Schmorzwiebeln Spätburgunderjus Roast beef with onions french fries braised onions pinot noir jus	
<u>Wahlweise mit:</u>	
300gr Rumpsteak BW Färsen Metzgerei Krug	47,00€
300gr Kalbsentrecôte Metzgerei Glasstätter	47,00€
200gr Kalbsentrecôte Metzgerei Glasstätter	38,00€

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-Schwefeldioxide/Sulfit, A-Getreide, H-Erdnüsse, M-Senfsaat, N-Sesam, D-Fisch, R-Weichtiere, B-Schalen-/Krustentier

Wein Menü Vegetarisch

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

2023er Blanc

Minestrone
Rösttomate | Orzopasta | Basilikum A,O,L,M
Minestrone | roast tomatoes | orzopasta | basil

2020er Feigenwäldchen Riesling

Vegetarisches Linsencurry „Cape Malay Style“
Früchte Chutney | Tomaten – Zwiebel – Sambal | Jasminreis | Koriander P,L,G,O
Vegetarian lentil curry | fruit ragout | tomato onion sambal | jasmine rice | coriander

2021er Weissburgunder Röderswald

Weißburgunder Zabaione
Bühler Zwetschge | Tonkabohneneis | Granola C,G,O
Pinot blanc zabaione | plum | tonka bean ice cream | 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

Luftikus vom Glasstetter
Gerösteter Tomatensalat | Mozzarella L,G,O,A,M
Luftikus from Gasstetter | roasted Tomatosalat | mozzarella

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

Elsässer Maispoularde Supreme
Artischockenpüree | Pfifferlinge | Spätburgunderjus L,G,O,M
Corn-fed-Chicken | Artichokepüree | Pinot Noir Jus

2020er Sommerhalde Spätburgunder

Pfirsich
Mascarpone | Salzkaramell | Mandel | Himbeersorbet
Peach | salted caramel | almond | raspberry sorbet

*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

Lachstartar | grüne Salat Kaltschale | Bohnensalat
Salmon tartare | green cold bowl | bean salad

2023er Chardonnay

Aregentinische Rotgarnelen
Mango Chutney | Laksa | Koriander
Red Shrimp | mango chutney | laksa | coriander

2020er Feigenwäldchen Riesling

Dorade Royal
Pulpo | Sauce Escabeche | Champignons | Pimientos L,G,O,M,D,R
Dorade Royal | Pulpo | Sauce Escabeche | mushrooms | pimientos

2020er Chardonnay „Am Altenberg“

Schokoladen Brownie
Popcorn | Kokoseis
Chocolate brownie | popcorn | coconut 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 €