

## Unsere Vorspeisen Klein & Fein

Austern Fines de Claire Oyster Fines de Claire	Pro Stück	5,00€
Argentinische Rotgarnelen   Mango Chutney   Laksa   Koriander <small>B,L,M</small> Argentinian Red Shrimps   mango chutney   laksa   coriander		20,00€
Bärlauchcremesuppe   Jakobsmuschel <small>L,G,O,m,B</small> wild garlic cream soup   marinated salmon   trout caviar		11,00€
Kalbs Tatar   Pochiertes Wachtelei   Mariniertes Spitzkohl   Macadamia   Spinat Emulsion Veal tartare   poail egg   pointed ca bbage   macadamia   spinach		19,00€
Hausgemachte Tagliatelle   Kräutersaitling   Sinzheimer Trüffel <small>o,C,A,L,M</small> Homemade pasta   regional truffle		22,00€

## Zum Hauptgang

Artischockenrisotto   Shiitake   Rote Zwiebel Marmalade   Belper Knolle <small>L,O,M</small> Atichoke risotto    shiitake   red onions   belper knolle		22,00€
Fisch and Chips   Limettenmayonnaise   selbstgemachte Pommes   Fenchel <small>L,C,G,O,M,D</small> hake fillet   Lime Mayonnaise   Pommes frites   fennel		28,00€
Rotzungen Röllchen   Junger Spinat   Kartoffelcreme   Kaviar – Safran Velouté Lemon sole rolls   spinach   potato cream   caviar – saffron - Velouté		32,00€
Wiener Schnitzel   Pommes Frites <i>oder</i> Kartoffelsalat   Zitrone   Preiselbeeren Veal breaded and panfried   french fries <i>or</i> potato salad   lemon   cranberries		36,00€
Kalbsentrecôte 200gr von der Metzgerei Glasstetter Bärlauchkartoffelpüree   Röstkarotten   Pfefferrahmsauce Veal steak   wild garlic mashed potatoes carrots cream sauce		38,00€
Zwiebelrost Braten   Pommes Frites   Schmorzwiebeln   Spätburgunderjus <small>(L,O,C,G,A,M)</small> roast beef with onions   french fries   braised onions   pinot noir jus		

### Wahlweise mit:

optional:

300gr Rumpsteak BW Färsen   Metzgerei Krug	47,00€
300gr Kalbsentrecôte   Metzgerei Gasstetter	47,00€
200gr Kalbsentrecôte   Metzgerei Gasstetter	38,00€

## Dessert oder Käse zum Abschluss

Kugel Eis   Crumble <small>A,C,G,O,H</small> ice cream   crumble	4,50€
Kugel Birnen Sorbet mit Birnen Schuss <small>o</small> pear sorbet with pear spirits	7,00€
Kokos Affogato <small>o,C,G</small> coconut affogato	7,00€
Käse Auswahl Schweiz   Jumi <small>A,F,M,G,O</small> Swiss cheese selection   Jumi	20,00€

## Wein Menü Vegetarisch

### Rettich Involtini

Sinzheimer Frischkäsecreme | Rote Beete | Maracuja Vinaigrette  
Radish involtini | cream cheese | beetroot | passion fruit vinaigrette

2022er Chardonnay \*Gutswein\*

\*\*\*\*\*

Sinzheimer Trüffel Tagliatelle | Kräutersaitling | Trüffel veloute  
regional truffle pasta | truffle veloute

2020er Weißburgunder Lösslehm

\*\*\*\*\*

### Artischockenrisotto

Shitake | Rote Zwiebel Marmelade | Belper Knolle  
Artichoke risotto | red onions | shitake | belper knolle

2020er Feigenwäldchen Riesling

\*\*\*\*\*

### Schokoladenhippe

Ananas | Schokoladencreme | Kokoseis  
Chocolate hip | Pineapple | Coconut Ice Cream

2021er Scheurebe feinherb

\*\*\*\*\*

und / oder

Käse Auswahl | Jumi Schweiz  
cheese selection | Jumi Swiss

2018er Viognier Beerenauslese

4 Gang Menü 74,00 €  
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 €

## FISCH MENÜ

Forellen Tatar  
Rauchfisch Creme | Schmand  
Gepickeltes Gemüse

2022er Weissburgunder

\*\*\*

Krustentier Bouillabaisse  
Jacobs Muschel | Langustine | Garnele | Fenchel Slaw  
Sauce Rouille Flan

2020er Feigenwäldchen Riesling

\*\*\*

Rotzungen Röllchen  
Junger Spinat | Kartoffelcreme | Kaviar – Safran Velouté

2020er Weissburgunder Röderswald

\*\*\*

Hefezopf Ofen Schlupfer  
Marinierte Kirschen | Mohn Eis

2021er Scheurebe feinherb

und / oder

Käse Auswahl | Jumi Schweiz

2018er Kontras Cabernet Sauvignon

4-Gang Menü 85,00 €

5-Gang Menü 99,00 €

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

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

## OSTER MENÜ

### Kalbs Tatar

Pochiertes Wachtelei | Mariniertes Spitzkohl | Macadamia | Spinat Emulsion

2022er Weissburgunder

\*\*\*

### St. Pierre Filet im Saffran Fond

Karotten-Ingwer Püree | Pak Choi | Sanddorn

2020er Feigenwäldchen Riesling

\*\*\*

### Karree vom Neuseeland Lamm

Kartoffelroulade | Feta Creme | Paprika Relish | Honig – Senf Jus

2021er Spätburgunder Reserve

\*\*\*

### Armer Ritter vom Hefezopf

Tonka Bohnen Creme | Kokos Eis

2021er Scheurebe feinherb

und / oder

Käse Auswahl | Jumi Schweiz

2018er Kontras Cabernet Sauvignon

4-Gang Menü 85,00 €

5-Gang Menü 99,00 €

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

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