

Schlemmermenü

mariniertes Zanderfilet mit Apfel-Wasabi-Sorbet
Perlgraupen, Joghurt, Forellenkaviar

* * * * *

Steinbuttfilet mit Parmaschinken
Schwarzwurzel, Birne, Rosenkohl

* * * * *

Sellerie - Cordonbleu mit Taleggio
Rahmspinat, Trüffel, Miso-Butter-Schaum

* * * * *

Krautwickerl von Taube und Entenleber
Quitte, Karotte, Balsamico-Linsen

* * * * *

Madagaskar-Schokoladen-Törtchen 70%
Mandarine, Kaffee, Passionsfrucht

3Gangmenü mit Zander oder Sellerie, Steinbutt oder Krautwickerl, Schokolade 89 €
4Gangmenü mit Zander, Sellerie, Steinbutt oder Krautwickerl, Schokolade 109 €
5Gangmenü komplett 129 €



Gaststuben-Menü

*Carpaccio vom Rinderfilet
Rote-Bete-Salat und Belper Knolle*

* * * * *

*Petersilienwurzelcreme mit Walnusspesto
gebratene Wachtelbrust und Birnenchutney*

* * * * *

*rosa gebratene Rehkeule mit Rahmpilzen
Wirsinggemüse und Spätzle*

* * * * *

*Vanille-Crème brûlée
Karamell-Rum-Eis und Birnen-Quittenragout*

3Gangmenü mit Suppe	€ 59,00
3Gangmenü mit Vorspeise	€ 68,00
Menü komplett	€ 79,00



Sektempfehlung des Monats

*Blanc et Noir, Brut, traditionelle Flaschengärung
Weingut Heger, Ihringen, Baden* 0,1 l € 8,90

Frische Gänse

*1/4 ofenfrische Gans vom Geflügelhof Lugeder in Bayern mit glacierten Maronen
Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödeln* € 52,00

*ganze ofenfrische Gans vom Geflügelhof Lugeder in Bayern,
am Tisch tranchiert, für 4 Personen mit Maronen - Bratapfel (224 € auf Vorbestellung)*

Aperitifempfehlung

Sparkling Juicy Tea, Rhabarber- Darjeeling, Alkoholfrei, trocken	0,2 l	€ 8,80
Winzersekt mit Holunderblüten sirup	0,1 l	€ 6,00
Aperitif Gasthaus Assenmacher	0,1 l	€ 6,50

Vorspeisen

Frischer Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing	(€ 11,50)
Radieschensprossen, gerösteten Kürbiskerne und Croûtons	€ 17,50
Carpaccio vom Rinderfilet	
Rote-Bete-Salat und Belper Knolle	€ 22,00
mariniertes Zanderfilet mit Apfel-Wasabi-Sorbet	
Perlgraupen, Joghurt, Forellenkaviar	€ 28,00

Suppen & Zwischengerichte

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Garnelen- Pflanzerl	€ 16,50
Petersilienwurzelcreme mit Walnusspesto gebratene Wachtelbrust und Birnenchutney	€ 16,50
Sellerie - Cordonbleu mit Taleggio Rahmspinat, Trüffel, Miso-Butter-Schaum	€ 24,50

Fischgerichte

gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingssauce	(€ 27,50)
Parmesanrisotto und Blattspinat	€ 38,00
Steinbuttfilat mit Parmaschinken	
Schwarzwurzel, Birne, Rosenkohl, Kartoffelmousseline	€ 48,00

Vegetarisches Gericht

<i>Ricotta-Trüffel-Ravioli mit Salbeibutter</i>	(€ 24,00)
<i>und gebratenem Kürbis-Birnen-Gemüse</i>	€ 29,50

Fleischgerichte

<i>Sauerbraten vom Simmentaler Rind mit Dörrpflaumensauce</i>	(€ 29,00)
<i>Rosenkohlgemüse und Serviettenknödel</i>	€ 37,00
<i>rosa gebratene Rehkeule mit Rahmpilzen</i>	(€ 33,00)
<i>Wirsinggemüse und Spätzle</i>	€ 42,00
<i>rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste</i>	
<i>Speck-Bohnen und Bratkartoffeln</i>	€ 41,00

<i>Krautwickerl von Taube und Entenleber</i>	
<i>Quitte, Karotte, Balsamico-Linsen</i>	€ 48,00

Die in Klammern genannten Preise beziehen sich auf eine kleine Portion.

Desserts und Käse

<i>Hausgemachtes Sorbet der Saison mit Ahr Winzer - Sekt aufgefüllt</i>	€ 12,00
<i>Hausgemachtes Vanilleeis</i>	(€ 11,50)
<i>mit pochierter Weißweinbirne und Schokoladensauce</i>	€ 15,50
<i>Vanille - Crème brûlée</i>	
<i>Karamell-Rum-Eis und Birnen-Quittenragout</i>	€ 18,50
<i>Madagaskar-Schokoladen-Törtchen 70%</i>	
<i>Mandarine, Kaffee, Passionsfrucht</i>	€ 23,00
<i>Käseauswahl von Affineur Waltmann (Erlangen)</i>	
<i>hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot</i>	€ 20,00