

LANDPARTIE

Spargelcremesuppe mit Kerbelöl
und Brioche Croûtons

Maispouardenbrust mit Senfschaum,
geschmortem Spitzkohl
und Kartoffelpüree

Hausgemachtes Kräutereis
mit Buttermilchespuma

48,00 €

ROMANTIK MENÜ

Rindertatar mit Wachtelei
und Sesam Mayonnaise

Rotgarnelen, Wasabi Mayonnaise,
frittierter grüner Reis
und Karotten Mango Vinaigrette

Wolfsbarsch auf Fregola Sarda
und grünem Spargel

Zarte Lammhüfte
mit Birnen, Bohnen & Speck
und Rosmarinkartoffeln

Rhabarber Bienenstich

89,00 €

FISCH & VEGETARISCH

Lachsfilet, gebraten
mit Beurre Blanc, sautiertem Fenchel und Kartoffel Tomaten Püree 32,50 €
2024 Weißburgunder Herrenbuck, trocken, WG Weishaar 0,2l = 9,00 €

Filet vom Wolfsbarsch
auf Fregola Sarda und Spargelgemüse 34,50 €
2024 Weißburgunder & Chardonnay trocken, WG Thörle 0,2l = 9,00 €

Gnocchi mit Tomatensugo gefüllt mit Tomate Mozzarella und Basilikum 25,00 €
mit 5 gebratenen Riesengarnelen + 15,00 €
2025 Fleur de Rose, Cuvée, trocken, Weingut Rings 0,2l = 8,50 €

FLEISCH

Rumpsteak mit Café de Paris Butter
Grüner Spargel, Schalottenjus und Kartoffelterrinen 37,00 €
2025 Centurio Minor, Primitivo, trocken 0,2l = 9,50 €

Maispouardenbrust mit Senfschaum,
geschmortem Spitzkohl und Kartoffelpüree 28,00 €
2025 Lugana, trocken, Weingut Fraccaroli 0,2l = 9,00 €

Wiener Schnitzel
mit Kartoffel-Salat, Preiselbeergel und Zitrone 31,50 €
2024 Sauvignon Blanc, trocken WG Kruger Rumpf 0,2l = 8,50 €

Zarte Lammhüfte
mit Jus, Birnen, Bohnen & Speck und Rosmarinkartoffeln 32,50 €
2022 Syrah Seduzione, trocken. WG Bosco del Merlo 0,2l = 9,00 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Rotgarnelen, Wasabi Mayonnaise, frittierter grüner Reis
und Karotten Mango Vinaigrette 19,00 €
2025 Dolce Far Niente, Cuvée feinherb, WG Dr. Crusius 0,2l = 8,50 €

Gebeizter Lachs auf Gurkensalat 18,50 €
2025 Cuvée Blanc, trocken, WG Josef Spreitzer 0,2l = 8,00 €

Rindertatar mit Wachtelei und Sesam Mayonnaise 19,00 €
2024 Herrenbuck Grauburgunder trocken, WG Weishaar 0,2l = 9,00 €

Burrata auf Tomate mit Sauerteigbrot Chip 17,50 €
2025 Riesling, trocken, WG Josef Spreitzer 0,2l = 9,00 €

Zwiebelconsommé mit Comté Ravioli und Schmorzwiebel 11,50 €

Spargelcremesuppe mit Kerbelöl und Brioche Croûtons 11,00 €

Herzlich Willkommen

DESSERT

Sorbet von der Blutorange mit Champagner oder Wodka	12,00 €
Karamellisiertes Vanille Espuma mit Himbeer Eis	12,00 €
Rhabarber Bienenstich	13,00 €
Hausgemachtes Kräuter Eis mit Buttermilchespuma	8,50 €
Kugel Eis - nach Wahl Vanille - Schokolade - Straciatella - Walnuss -	3,50 €
Hausgemachtes Sorbet Kugel nach Wahl Zitrone - Himbeere - Mango - Erdbeere - Blutorange	4,50 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Nudeln mit Tomatensauce	9,50 €
Hähnchen Nuggets mit Pommes/ Kartoffelpüree/ Nudeln	12,50 €
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Gemüse	13,50 €

DAZU ODER HINTERHER ...

Etter Fruchtbaum 5 Früchtebrand Zuger Kirsch, Williams, Traubenbrand, Gravensteiner Apfel, Framboise	2cl = 7,00 €
Grappa Nonino Anticáa Cuvée	2cl = 9,50 €
Espresso - Huth's Kaffee	3,00 €
Cappuccino - Huth's Kaffee	3,20 €

ZUR EINSTIMMUNG empfehlen wir Ihnen ...

Ingwer Zitronen Spritz - Ingwer-Zitrone-Holunder Sirup, Prosecco	0,1l	8,50 €
Rhabarber Spritz - Rhabarber Sirup, Prosecco, Limette	0,1l	8,50 €
Köllner's Gin Tonic - Köllner's Gin, Thomas Henry Tonic, Zitrone		10,50 €
König Pils - vom Fass	0,2l	2,60 €

ALKOHOLFREI

Orange Spritz Monin Orange Spritz, Tonic Water, Orange	0,1l	8,50 €
Bitter Orange Monin Bitter, Orangensaft, Orange		7,50 €
Mille Bolle - Traubensecco	0,1l	5,00 €