

Unsere Aperitifempfehlungen

Prosecco Rosmarin	5,90 €
„Hugo“	5,90 €
Sommerschorle“Rosé“ mit einem Schuss Aperol	5,90 €
Prisecco „weißduftig“ alkoholfrei, Jörg Geiger	4,90 €

Unsere Weinempfehlung

2018er Sauvignon Blanc trocken

Martin Waßmer / Bad Krozingen-Schlatt

0,1l	3,90 €
0,2l	7,80 €
0,75l	27 €

Der Sauvignon besitzt eine Nase nach Stachelbeeren und gemähtem Gras. Klar und saftig, hat eine eindringliche Aromatik, ohne jedoch aufdringlich zu wirken, hat Kraft, gewisse Tiefe, frische elegante Säure, gute Balance, etwas Mineralität, eine Spur Schmelz, lang.

2016er Tellus Syrah

Azienda Vinicola Falesco, Montecchio / Italien

0,1l	3,90 €
0,2l	7,80 €
0,75l	27 €

Der Syrah leuchtet rubinrot mit schwarzen Facetten im Glas. Die Nase duftet nach Pflaumen, Kirschen, dunklen Waldbeeren und schwarzer Schokolade. Am Gaumen schmecken wir Aromen, die weich und geschmeidig sind. Eine feine Kräuterwürze, rote Beeren und Früchte sowie eine festes Tannin.

Küchenzeiten: Mittag 12.00Uhr - 13.30Uhr

Abend 18.00 Uhr - 20.30 Uhr (Sonntags bis 20.00 Uhr)

bis 22.00 Uhr Service - nach Absprache sind wir auch gerne länger für Sie da -

Aperitifempfehlungen / Sekt / Champagner

Glas Champagner Louis Roederer Brut Premier	0,1l 11,80 €
Prosecco „Le Contesse“	0,1l 4,90 €
mit Likör	+ 1,00 €
Riesling Sekt Reinecker (Flaschengärung)	0,1l 5,90 €
Aperol Sprizz	0,1l 5,90 €
Frisch gepresster Fruchtsaft	0,2l 5,90 €
Campari Orange/ Soda	5,90 €
Sherry dry oder medium	5cl 5,90 €
Martini bianco oder rosso	5 cl 5,90 €
	0,75l
Prosecco Le Contesse extra dry	27,80 €
Rieslingsekt Reinecker (Flaschengärung)/ trocken	37,80 €
Champagner Louis Roederer Brut Premier	69,80 €

Rapp's Menü

Amuse Bouche Surprise

Wolfbarsch / Salbeibutter / Tomatenbrotsalat

Basilikumschaum / Blattsalate

15 €

Steinpilzcremesuppe

8 €

Steinbutt / Kaffeegewürzkruste / Pfifferlinge / Parmesanschaum

16 €

Rinderfilet / Gänseleber / Blattspinat / Kartoffelgratin / Portweinjus

34 €

Pralineneis / Grand Manier-Zwetschgen / Mandelsplitter

8 €

Menüpreis 5 Gänge 54 € (bis 20 Uhr)

Menüpreis 4 Gänge 49 € (ohne Suppe)

Menüpreis 3 Gänge (ohne Suppe und ohne Zwischengang Steinbutt) 45 €

Menü der Saison

Amuse Bouche Surprise

Sommerliche Blattsalate / Speckpifferlinge

13 €

Saibling aus der Region / Mandelbutter / Blattspinat

Petersilienkartoffeln / Rieslingschaum

22 €

Dreierlei Sorbet

9 €

Menü 3 Gänge 36 €

Vorspeisen / Salate

Kleiner gemischter Salat 5 €

Kleiner Blattsalat 4 €

Wolfbarsch / Salbeibutter / Tomatenbrotsalat

Basilikumschaum / Blattsalate 15 €

Sommerliche Blattsalate / Speckpifferlinge 13 €

Steinbutt / Kaffeegewürzkruste / Pifferlinge / Parmesanschaum 16 €

Suppen

Rinderkraftbrühe - Flädle	8 €
Steinpilzcremesuppe	9 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Tisch nicht mehr als 5 verschiedene Hauptgerichte für Sie frisch zubereiten können.

Fleisch

Schweinelendchen im Speckmantel / Sautierte Pfifferlinge	
Marktgemüse / Spätzle	22 €
- kleinere Portion (160 Gramm)	20 €
Zwiebelrostbraten (220 Gramm) / Marktgemüse / Spätzle	28 €
- kleinere Portion (160 Gramm)	26 €
Rumpsteak / Kräuterkruste / Grillgemüse / Trüffelrisotto	28 €
- kleinere Portion	26 €
Rinderfilet / Gänseleber / Blattspinat / Kartoffelgratin / Portweinjus	34 €
- kleinere Portion	32 €

Fisch

Saibling aus der Region / Mandeln / Blattspinat	
Petersilienkartoffel / Rieslingschaum	23 €
- kleinere Portion	21 €

Wolfsbarsch / Salzeibutter / Gegrilltes Gemüse	
Zweierlei Pesto / Basilikumnudeln	23 €
- kleinere Portion	21 €

Steinbutt / Kaffeegewürzkruste / Trüffelrisotto	
Pfifferlinge / Parmesanschaum	28 €
- kleinere Portion	26 €

Vegetarisch

Marktgemüse – Blattspinat – Kartoffelgratin	18 €
- kleinere Portion	16 €

Vegan (lactose und glutenfrei)

Pfifferlinge – Trüffelrisotto – Grillgemüse	18 €
- kleinere Portion	16 €

Für Kinder:

Wiener Schnitzel vom Kalb – Pommes oder Spätzle	9 €
---	-----