

Unsere Aperitifempfehlungen

<i>Prosecco Kastanie</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Rieslingsekt Reineker Hausmarke!!!</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Prisecco „rotfruchtig“ alkoholfrei, Jörg Geiger</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Champagner „Louis Roederer“ Brut Premier</i>	<i>11,80 €</i>

Unsere Weinempfehlung

2018er Grauburgunder „Belemnit“

Weingut Clauß, Lotstetten-Nack / Hochreihn

<i>0,1l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>0,2l</i>	<i>6,80 €</i>
<i>0,75l</i>	<i>24 €</i>

In der Nase offenbart der Grauburgunder Aromen von grünen Granny Smith Äpfeln, Williams-Birne und etwas Wiesenblütenhonig. Am Gaumen bringt er dann Ananas, Kiwi und eine enorme Mineralität mit Power zum Vorschein. Der Abgang ist jetzt bereits lang und mit schönem Nachhall.

2017er «Hebo» Suvereto DOCG

Weingut Petra, Toskana / Italien

<i>0,1l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>0,2l</i>	<i>8,60 €</i>
<i>0,75l</i>	<i>29 €</i>

Ein Wein mit Duft von roten Beeren, Kirsche und Hagebutte, begleitet von mineralischen Noten. Am Gaumen überzeugt Hebo durch vollen Geschmack nach Beeren und Trockenfrüchten und durch harmonisch integrierte Tannine. Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese

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 €

Speisekarte

Mittags-Menü

Gruß aus der Küche

Hausgebeizter Kräuterlachs / Gemüsevinaigrette

Meerrettich / Mango / Wildkräutersalat

14 €

Rumpsteak / Grillgemüse / Shi Take Pilze / Rosmarinkartofflen

28 €

Panna Cotta / Tonkabohne / Waldbeerensauce

8 €

Menü 3 Gänge 37 €

Suppen

Rinderkraftbrühe / Flädle

8 €

Parmesanschaumsüppchen / Basilikumpesto

9 €

*Zu allen Hauptgerichten bedienen Sie sich bitte an unserem Salatbuffet.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Tisch nicht mehr als 5 verschiedene
Hauptgerichte für Sie frisch zubereiten können.*

Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb / Spätzle / Sauce	24 €
- kleinere Portion (ca. 160 Gramm)	22 €
 Zwiebelrostbraten (ca. 220 Gramm) / Marktgemüse / Spätzle	28 €
-kleinere Portion (ca. 160 Gramm)	26 €
 Rumpsteak / Grillgemüse / Shi Take Pilze / Rosmarinkartoffeln	28 €
-kleinere Portion (ca. 160 Gramm)	26 €
 Geschmortes Lammhäxle / Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln	23 €
 Filetsteak vom Rind / Blattspinat / Geschmorte Rotweinschalotten Rosmarin-Kartoffeltaler / Portweinjus	32 €
- kleinere Portion	29 €

Fisch

Zander / Bärlauchrisotto / Grüne Spargelspitzen	25 €
- kleinere Portion	23 €

Schwarzwald Saibling / Blattspinat / Petersilienkartoffeln	
Mandelbutter / Rieslingschaum	24 €
- kleinere Portion	22 €

Atlantik Steinbutt / Kräuterkruste / Auberginen-Olivenkompott	
Geräuchertes Tomatenpesto / Tagliatelle / Kräuterschaum	28 €
- kleinere Portion	26 €

Vegetarisch

Marktgemüse / Bärlauch-Blattspinat / Petersilienkartoffeln	17 €
--	------

Vegan

Auberginen-Olivenkompott / Rosmarinkartoffeln	
Pinienkern-Petersilienpesto	17 €

Für Kinder:

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