

Unsere Aperitif Empfehlung

Brombeer Bellini

Brombeersorbet mit Sekt aufgegossen

sieben

Virgin Gin meets apple

Alkoholfreier Gin, Apfelsaft und Botanical Tonic Water

sieben

Unsere Weinempfehlung

2020er Bio Grauburgunder

Grauburgunder, QbA trocken

0,2 neun

0,1 vier fünfzig

Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim, Kraichgau, Baden

Ein gehaltvoller Wein mit angenehmen Duftaromen, die an Mandeln, grüne Nüsse und an fruchtige Aromen von Birne, Ananas und Zitrusfrüchte erinnern. Der trockene Ausbau im Edelstahltank – 100% spontan vergoren - und die dezente Säure geben dem Grauburgunder seine einzigartige Struktur, Komplexität und Frische, die zusätzlich durch die Bodenbeschaffenheit im Kraichgau (warmer Boden, Lösslehm) verstärkt wird.

2020er Bio Lemberger

Lemberger, QbA trocken

0,2 elf

0,1 fünffünfzig

Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim, Kraichgau, Baden

Pfeffrige Noten und kräftige Tannine schenken diesem Wein seine Struktur. Der Lemberger zeigt eine glänzend rote Farbe, die an dunkle Beeren erinnert und einen intensiv würzigen Duft. Gereift in gebrauchten Barriques und trocken ausgebaut, ist er ein idealer Begleiter für Grillgerichte und Braten jeglicher Art.

Genial Regional für zwei

Kalbskarree
ca. 700g

mit buntem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln
Kräuterbutter, Sauce Bernaise, Jus

zweiundvierzig pro Person

Flair-Menü

Klassische Rehpastete mit schwarzen Nüssen
Kürbis-Chutney, Pflücksalat und Himbeer-Dressing

Klare Ochschwanzsuppe
mit eigenem Ravioli und Sherry

Zweierlei vom Rind
gebratener Rücken und geschmorte Backe
mit Portwein-Schalotten, Ofenrüben
und Herzogin-Kartoffeln

Apfelstrudel „mal anders“
mit Mandeleis, Rum-Parfait, grünem Apfel-Sorbet
und Vanillecreme

Menü komplett fünf und fünfzig
Menü ohne Suppe sechs und vierzig

Vegetarisches Flair-Menü

Karamellisierte Ziegenkäse
mit Thymian-Honig und Linsen-Apfelsalat

Kürbissuppe mit gebratener Riesengarnele
Kernen und -Öl

Vegane Kichererbsen-Bällchen
mit Gremolata, Caponata-Gemüse und Mandelreis

Veganer Gewürzmilchreis
mit Mango-Mark und Kokos-Sorbet

Menü komplett neununddreißig
Menü ohne Suppe zweiunddreißig

Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen sieben

Karamellisierter Ziegenkäse zwölf
mit Thymian-Honig und Linsen-Apfelsalat

Klassische Rehpastete mit schwarzen Nüssen vierzehn
Kürbis-Chutney, Pflücksalat
und Himbeer-Dressing

Wildschwein-Schmor-Ravioli vierzehn
mit Parmesanschaum und gebratenen Pilzen

Suppen

Klare Ochsenschwanzsuppe neun
mit eigenem Ravioli und Sherry

Kürbissuppe mit gebratener Riesengarnele neun
Kernen und -Öl

Hauptgänge Fisch

Gebratene Schwarzwälder Forelle
mit Mandelbutter und Salzkartoffeln

dreiundzwanzig

Seeteufel mit Speck-Schaum
gebratenen Steinpilzen, zweierlei Petersilie
und Birnen-Kartoffel-Tarte

vierunddreißig

Hauptgänge Fleisch

Zweierlei vom Rind
gebratener Rücken und geschmorte Backe
mit Portwein-Schalotten, Ofenrüben
und Herzogin-Kartoffeln

zweiunddreißig

Hirschrücken im Brotmantel
mit Räucher-Schaum, Feigen
Wirsing und Kartoffel-Baumkuchen

vierunddreißig

Gebratenes Fasanen-Brüstchen
mit Maiscreme, Trauben, Maronen
und Spitzkohl

achtundzwanzig

Hauptgang vegetarisch / vegan

Hausgemachte Erbsen-Nocken
mit Pilzen, Lauch, Radieschen und Parmesan zwanzig

Vegane Kichererbsen-Bällchen
mit Gremolata, Caponata-Gemüse und Mandelreis zwanzig

Omas Küche

Klassisches Wiener Schnitzel
vom Kalb mit Pommes Frites dreiundzwanzig

Sautierte Kalbsnierle
in Senfsauce mit Rösti sechzehn

Königsberger Klopse in Kapernsauce
mit Sommergemüse und Petersilienkartoffeln sechzehn

Vesper

Montag bis Donnerstag

Strammer Max

Schinkenbrot mit Käse und zwei Spiegeleier
mit Schwarzwälder-Schinken

zehn
vierzehn

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln
mit Brot
mit Bratkartoffeln

zehn
vierzehn

Zweierlei Gemüse-Quiche
mit Dip und Salatbouquette

vierzehn

Hausgemachte Bratwürste mit Zwiebeln
Jus und Bratkartoffeln

vierzehn

Hausgemachte badische Maultaschen
mit Zwiebelschmelze, Blatt- und Kartoffelsalat

sechzehn

Großer sommerlicher Gartensalat
mit Kernen und Sprossen
mit panierten Schweineschnitzelstreifen

zwölf
achtzehn

Desserts

Badische Hefe-Zopfknödel mit eingemachten Mirabellen und Vanille Eis	neun
Apfelstrudel „mal anders“ mit Mandeleis, Rum-Parfait, grünem Apfel-Sorbet und Vanillecreme	zehn
Variation hausgemachter Sorbets	sieben
Veganer Gewürzmilchreis mit Mango-Mark und Kokos-Sorbet	acht
Gemischtes hausgemachtes Eis mit Sahne	sieben
Kugel hausgemachtes Eis <i>Vanille, Schokolade, Erdbeere etc.</i>	drei
Kugel hausgemachtes Sorbet	drei