

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 Marktgemüse und Spätzle
Pilzrahmsauce, Sauce Bernaise

zweiundvierzig pro Person

Flair-Menü

Klassische Hirsch-Terrine mit schwarzen Nüssen
Kürbis-Chutney, Feldsalat, Schlehen-Dressing und Brioche

Klare Ochschwanzsuppe
mit eigenem Ravioli und Sherry

Zweierlei vom Rind
Entrecote 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

Karamellierter Ziegenkäse
mit Thymian-Honig und Linsensalat

Kürbissuppe mit gebratener Riesengarnele
Kernen und -Öl

Gnocchi mit Birnen, Walnüssen
Bergkäse und sautiertem Feldsalat

Variation hausgemachter Sorbets

Menü komplett neununddreißig
Menü ohne Suppe zweiunddreißig

Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen	sieben
Karamellisierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig und Linsensalat	zwölf
Klassische Hirsch-Terrine mit schwarzen Nüssen Kürbis-Chutney, Feldsalat, Schlehen-Dressing und Brioche	vierzehn
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Kracherle	neun

Suppen

Klare Ochschwanzsuppe mit eigenem Ravioli und Sherry	neun
Kürbissuppe mit gebratener Riesengarnele Kernen und -Öl	neun

Hauptgänge Fisch

Gebratene Wutachtäler Forelle
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

dreiundzwanzig

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

vierunddreißig

Hauptgänge Fleisch

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

zweiunddreißig

Hirschrücken und Ragout
mit Backpflaumen, Pilzen
Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle

zweiunddreißig

Fasanen-Brüstchen mit Speckschaum
Maiscreme, Trauben-Maroni
und Filderkraut

achtundzwanzig

Hauptgang vegetarisch / vegan

Gnocchi mit Birnen, Walnüssen
Bergkäse und sautiertem Feldsalat zwanzig

Grünkernküchle mit Linsen-Kürbiscurry
und geschmorte Ofenrüben zwanzig

Omas Küche

Klassisches Wiener Schnitzel
vom Kalb mit Pommes Frites dreiundzwanzig

Geschmorte Gänsebrust
mit Rotkraut, Maronen gefüllten Kartoffelknödel vierundzwanzig

Königsberger Klopse in Kapernsauce
mit Sommergemüse und Kartoffelstampf sechzehn

Vesper

Montag bis Donnerstag

Strammer Max

Schinkenbrot mit Käse und zwei Spiegeleier zehn

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln
mit Brot zehn
mit Bratkartoffeln vierzehn

Zweierlei Gemüse-Quiche
mit Dip und Salatbouquette vierzehn

Hausgemachte Bratwürste mit Zwiebeln
Jus und Bratkartoffeln vierzehn

Großer sommerlicher Gartensalat
mit gegrillten Entrecotestreifen achtzehn

Desserts

Warmes Schokoküchle mit eingemachten Mirabellen und Muskovadomilcheis	neun
Apfelstrudel „mal anders“ mit Mandeleis, Rum-Parfait, grünem Apfel-Sorbet und Vanillecreme	zehn
Variation hausgemachter Sorbets	sieben
Gemischtes hausgemachtes Eis mit Sahne	sieben
Kugel hausgemachtes Eis <i>Vanille, Schokolade, Erdbeere etc.</i>	drei
Kugel hausgemachtes Sorbet	drei