

Unsere Aperitif Empfehlung

Birnen Bellini

Birnensorbet 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 Edeltank – 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.

Flair-Menü

Lauwarm geräucherter Waller
mit Schwarzwald-Linsen, Senfsaat und Salatspitzen

Tafelspitzbrühe
mit Ochenschwanz Ravioli

Dreierlei vom Rind
Entrecote, gratinierter Ochenschwanz und geschmorte Backe
mit Portwein-Schalotten, Spitzkohl
und Maiscreme

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

Menü komplett fünfundfünfzig
Menü ohne Suppe sechsundvierzig

Vegetarisches Flair-Menü

Feldsalat
mit Kartoffeldressing und Kracherle

Kürbissuppe mit Kernen und -Öl

Grünkernküchle
mit Linsen-Kürbiscurry und geschmorten Ofenrüben

Variation hausgemachter Sorbets

Menü komplett neununddreißig
Menü ohne Suppe zweiunddreißig

Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen sieben

Lauwarm geräucherter Waller dreizehn
mit Schwarzwald-Linsen, Senfsaat und Salatspitzen

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

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Kracherle neun

Suppen

Tafelspitzbrühe acht
mit Ochschwanz Ravioli

Kürbissuppe mit gebratener Riesengarnele neun
Kernen und -Öl

Hauptgänge Fisch

Gebratene Wutachtäler Forelle
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

dreiundzwanzig

Saibling mit Speck-Schaum
Pilzen, zweierlei Petersilie
und Birnen-Kartoffel-Tarte

sechszwanzig

Hauptgänge Fleisch

Dreierlei vom Rind
Entrecote, gratinierter Ochsenschwanz und geschmorte Backe
mit Portwein-Schalotten, Spitzkohl
und Maiscreme

zweiunddreißig

Hirschrücken und Ragout
mit Dörrzwetschgen, Pilzen, Maroni
Rotkraut und hausgemachten Spätzle

zweiunddreißig

Barbarie Entenbrust
mit bunten Ofenrüben, Mango-Karotten-Creme
und Kartoffelwürfeln

dreißig

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

Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Bouillongemüse und Petersilienkartoffeln

sechzehn

Königsberger Klopse in Kapernsauce
mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf

sechzehn

Leckerei für Zwei

Ganze gebratene Land-Ente
mit Gewürzrotkraut, Maroni
und Kartoffelklößen

zweiunddreißig
pro Person

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 vierzehn
mit Dip und Salatbouquette

Hausgemachte Hirsch-Bratwürste mit Zwiebeln vierzehn
Jus und Bratkartoffeln

Großer Gartensalat achtzehn
mit gegrillten Entrecôtestreifen

Desserts

Warmes Schokoküchle mit eingemachten Mirabellen und Muskobadomilcheis	acht fünfzig
Apfelstrudel „mal anders“ mit Mandeleis, Rum-Parfait, grünem Apfel-Sorbet und Vanillecreme	neun fünfzig
Zimtige Hefe-Zopfknödel mit Glühwein-Zwetschgen und Lebkuchen-Parfait	acht fünfzig
Variation hausgemachter Sorbets	sieben
Gemischtes hausgemachtes Eis mit Sahne	sieben
Kugel hausgemachtes Eis <i>Vanille, Schokolade, Erdbeere etc.</i>	drei
Kugel hausgemachtes Sorbet	drei