

UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Eismeerforelle in Limone und Ingwer gebeizt
mit Apfel-Meerrettich-Relish und kleinem Wildkräutersalat
2019 Sauvignon blanc, Q.b.A. trocken, Weingut H. Daniel, Rheingau 0,1 l 4,20 €
18,50 €

Filetsteak vom schwäbischen Rind
mit Kräuterseitlingen, glasiertem Gemüse und Kartoffelkrapfen
2013 Chianti Classico Riserva D.O.C.G., Az. Agr. Querciavale, Toscana 0,1 l 6,50 €
32,50 €

Klassische Creme brulée mit Textur von exotischen Früchten
und Salzkaramelleis
oder
Parfait vom englischen Stilton
mit Feigenchutney, schwarze Walnuss und Brotcrunch

Menü 62,00 €

SAISONALE KREATIONEN

Gebratene Kräuterseitlinge auf einem Trüffelrisoni mit glasiertem Herbstgemüse und Parmesankäse	22,50 €
Ragout vom heimischen Reh in Preiselbeersauce mit gebratenen Kräuterseitlingen und handgeschabten Spätzle 2019 Côtes du Rhône Rouge A.O.C., Château Saint-Cosme, Gigondas/Rhône 0,1 l 5,00 €	26,00 €
Scheiben von der Kalbsleber in Apfel-Calvadosauce mit Gewürzapfel, Zwiebelstroh und Bratkartoffeln 2018 Simonroth Cuvée D, Rotwein Q.b.A. trocken, Weingut R. Schnaitman, Fellbach 0,1 l 6,60 €	27,00 €
Tranche vom Schwertfisch mit Butter gebraten in Tomaten-Fenchelsud mit Taggiasche-Oliven und Kartoffeln 2019 Modus „K“ Roséwein ***, Q.b.A. trocken, Weingut Klopfer, Großheppach 0,1 l 5,00 €	29,50 €
Medaillons vom Seeteufel mit Kürbiskerncrunch auf Trüffelrisoni, Herbstgemüse und Hokkaidoschaum 2018 Signatur Weiss, Q.b.A. trocken, Weingut A. Knauß, Strümpfelbach 0,1 l 5,60 €	32,50 €