

## APERITIFEMPFEHLUNG

Crémant d'Alsace "PFAFF", Brut Blanc de Blancs AOC 0,1 L (5)	6 €
"Negroni Sbagliato" Kessler Sekt Gold, Campari, Martini Rosso, Orangenzeste 0,15 L (5)	7,5 €
"Tropische Minze" ALKOHOLFREI hausgemachter Minztee, Ananassaft, Orangenwürfel, Thomas Henry Bitter Lemon 0,3 L (10)	4,5 €
Holunderblütenschorle HAUSGEMACHT mit Zitrone und Eis 0,4 L	3,5 €

## MENU

### Zander-Mandel-Klößchen

Demeter-Gazpacho, geröstetes Fladenbrot

### Würzige Kalbsbrühe FAIRFLEISCH

Minze, Koriander, Gemüse, Nudeln, Siedfleisch

### Tagliata vom Schweinefilet

Rucola, Parmesanspäne, Tomatendip, Kartoffel-Erbsen-Küchle

### Dessertvariation VON ALLEM EIN BISSCHEN

in 3 Gängen ohne Suppe 34,5 €

in 4 Gängen 40 €

## EMPFEHLUNGEN DES TAGES

Sommerlicher Lammeintopf mit Basilikum SCHÄFEREI GULDE 20,5 €  
Kartoffel-Paprika-Staudensellerie-Gemüse

2019 Weingut Vollmayer "Twieler Weißwein" 5 € / 7,5 €

GRAUBURGUNDER | WEIßBURGUNDER

Cuvée mit guteingebundener Säure und schöner Mineralität.

Passt gut zu Fisch und zu unserer Gemüsevielfalt 0,1 / 0,2 L

*Über die in unseren Gerichten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich oder auf unserer speziellen Karte für Allergiker Auskunft.  
Eine Legende zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 1 der Getränkekarte.*

05.07.2020

## VORSPEISEN

<b>Zander-Mandel-Klößchen</b> Demeter-Gazpacho, geröstetes Fladenbrot	11€
<b>Ziegenfrischkäse mit Kräuter-Nuss-Haube</b> VOM HÖCHSTEN Babyleafsalate, Holunderblütenvinaigrette, bunter Gemüsesalat	9,0€
<b>"Tomate Mozzarella"</b> HOFGUT RENGOLDSHAUSEN frische & getrocknete Tomaten, Basilikum frisch & als Öl, Büffelmozzarella, Balsamico	10,5€
<b>Würzige Kalbsbrühe</b> FAIRFLEISCH Minze, Koriander, Gemüse, Nudeln, Siedfleisch	6,5€
<b>Saftiges Räucherlachsükchle</b> , Gurkensalat mit Cranberries, roten Johannisbeeren & Senfdressing	8,5€

## HAUPTGERICHTE

<b>Rosa gebratenes Lammfilet</b> Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin	26€
<b>"Saltimbocca alla romana" vom Schweinefilet</b> kleiner gemischter Salat, Kartoffelgratin	21€
<b>Gegrillte Schweinerückensteaks</b> FAIRFLEISCH Rote-Zwiebel-Senf-Dip, kleiner gemischter Salat & Pommes frites	18,5€
<b>Zanderfilet auf Staudensellerieblättern gebraten</b> Zucchininudeln, Tomatenrisotto, geröstete Mandelstifte	22€
<b>Gebratene Fischfilets</b> ZANDER, SAIBLING & LACHSFORELLE Blattspinat, Kartoffelgratin	23,5€
<b>Georgische Gemüsevielfalt</b> , Haselnuss-Tomaten, gefüllte Champignons, Auberginenragout, Maisbrot	15€

## DESSERTS

<b>Kleine Crème brûlée &amp; Espresso</b> (9)	4,5€
<b>Eiskaffee mit Sahne</b> (9)	4,5€
<b>Eis &amp; Fruchtsorbets je Kugel</b> Schoko / Vanille / Espresso-Krokant / Zitrone / Mango / Cassis	2€ / Sorbet 2,5€
<b>Erdbeer-Clafoutis</b> Holunderblüten-Quarkcrème, Zitronensorbet	7€
<b>Gefüllte Blätterteigkissen</b> , Dickmilchcrème, Beeren, Schokoeis	6,5€