

**APERITIFEMPFEHLUNG**

€

**Crémant d'Alsace** <sup>"PFAFF"</sup>

Brut Blanc de Blancs AOC 0,1 L

6,8

**Noilly Prat Spritz**

Rosé Wermut, Löwen Edition Sekt, Orange 0,15 L

7,6

**Hibiskusbreeze** <sup>ALKOHOLFREI</sup>

hausgemachter Hibiskus-Ingwer-Zimt-Eistee, Birnenlimo 0,1 L

4

**M E N U**

**Hausgebeizte Lachsforelle** <sup>FORELLENZUCHT MAYER</sup>

Meerrettichschmand, Apfelkompott, Kräutersalat, Kräuterflädle

**Pilzrahmsüppchen**

gebratene Pilze, Kresse

**Geschmortes Lammhäxle** <sup>HALDENSCHAFE, WINTERSULGEN</sup>

Kräuterjus, rauchiges Bohnen-Tomaten-Gemüse, Überlinger Bandnudeln

**Dessertvariation**

In 3 Gängen ohne Suppe

47,5

In 4 Gängen

53,5

**WEINEMPFEHLUNG**

**2022 Kalimbula** <sup>LANZ.WEIN, NONNENHORN, BODENSEE</sup>

Cuvée weiß – Solaris, Johanniter, Sauvignier Gris

eine frische Meeres Brise, die immer passt

0,1 L 4,8

0,2 L 9,1

0,75 L 29

01. FEBRUAR 2024

VORSPEISEN	€
<b>Hausgebeizte Lachsforelle</b> FORELLENZUCHT MAYER Meerrettichschmand, Apfelkompott, Kräutersalat, Kräuterflädle	13,5
<b>Asiatischer Hähnchensalat</b> FERMIERS LANDAIS Limette, Schalotte, Koriander, Minze, süß-saurer Chinakohl, Staudensellerie, Nüsse	12
<b>Gratinierte Süßkartoffelscheiben</b> mit Haselnuss & Ricotta, eingelegter Demeter-Chicorée, Blutorange, Rucola	12,5
<b>Pilzrahmsüppchen</b> gebratene Pilze, Kresse	7
<b>Winterliche Demeter-Blattsalate</b> HOFGUT RENGOLDSHAUSEN gratinierter Stotzhof-Kürbis, Preiselbeerschmand, Krüstchen	11,5

## HAUPTGERICHTE

<b>Rosa gebratenes Lammfilet</b> Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin	32
<b>Cordon bleu von der Schweinehüfte</b> FAIRFLEISCH Preiselbeeren, Pommes frites oder Kartoffelgratin	25
<b>Menühauptgang</b>	28,5
<b>Zanderfilet aus dem Weißweinsud</b> Kräuterseitlinge, cremiger Senf-Spinat, gebratener Mehlputt	31
<b>„Biancaneve“</b> herzhafter Milchreis mit Heggelbacher Felsbrocken, Ofenrosenkohl, Haselnuss-Birnen-Topping, Ackersalatblätter <i>(optional: mit gegrillter Maishähnchenbrust</i>	20 27)
<b>„Couscous végétarien“</b> orientalischer Gemüseintopf, Trockenfrüchte, Minzjoghurt, Couscous	19

## DESSERTS

<b>„Schoko &amp; Erdnuss“</b> Mousse, Meringue, Karamell & geröstet	10
<b>Ananas kreolisch geschmort</b> Rum-Vanille-Bananen-Sud, Kokosflan	11
<b>Kleine Crème brûlée &amp; Espresso</b>	5,5
<b>„Affogato“</b> – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis	6,5
<b>Bioland-Eis &amp; Fruchtsorbets</b> PEPPE GELATO Schoko / Vanille / Zimt / Zitrone / Waldfrucht	je Kugel 2,8

