

**APERITIFEMPFEHLUNG**

€

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

Brut Blanc de Blancs AOC 0,1 L

6,8

**„Sophia Loren Spritz“**

Ramazotti Rosato, Löwen Edition Sekt, Soda, Limette 0,18 L

7,6

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

hausgemachter Hibiskus-Ingwer-Zimt-Eistee, Birnenlimo 0,15 L

4

**M E N U**

**Auf Kräutern gegartes Saiblingsfilet**

Krautsalat, Buttermilch, Granatapfel, Mandel

**Würzige Lamnbrühe** <sup>HALDENSCHAFE, WINTERSULGEN</sup>

Kartoffel, Karotte, Pastinake, Petersilie

**Geschmorte Maishähnchenkeule** <sup>FERMIERS LANDAIS</sup>

Mandel-Ricotta-Dip, Karotten & Blumenkohl aus dem Ofen, cremige Polenta

**Dessertvariation**

In 3 Gängen ohne Suppe

48

In 4 Gängen

54,5

**WEINEMPFEHLUNG**

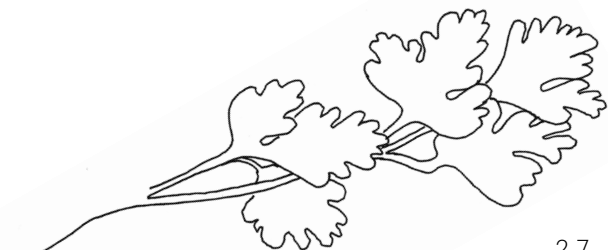
**2022 Weißer Burgunder** <sup>FREIHERR VON GLEICHENSTEIN, OBERROTWEIL, KAISERSTUHL</sup>

frischer Begleiter mit pikanter Säure

0,1 L 4,9

0,2 L 9

0,75 L 30,5



27. FEBRUAR 2024

VORSPEISEN	€
<b>Auf Kräutern gegartes Saiblingsfilet</b> Krautsalat, Buttermilch, Granatapfel, Mandel	13,5
<b>Carpaccio vom rosa gebratenen „Teres Major“</b> FAIRFLEISCH Ackersalat, Heggelbacher Felsbrocken, Kapernmayo, sonnengetrocknete Tomaten, Knusper	13
<b>Gratinierte Süßkartoffelscheiben</b> mit Haselnuss & Ricotta, eingelegter Demeter-Chicorée, Blutorange, Rucola	12,5
<b>Würzige Lammbrühe</b> HALDENSCHAFE, WINTERSULGEN Kartoffel, Karotte, Pastinake, Petersilie	7
<b>Winterliche Demeter-Blattsalate</b> HOFGUT RENGOLDSHAUSEN Grapefruit-Pastinake, Feta, geröstete Walnüsse	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>	29
<b>Zanderfilet nach Art der Müllerin</b> Mandelbutter, Babymangold, Erbsenpüree, Rosmarinkartoffeln	29,5
<b>„Paneer Tikka“</b> HAUSGEMACHTER INDISCHER FRISCHKÄSE in Joghurtmarinade gebraten, cremige Tomatensauce, Chicorée-Krautsalat, Jasmin-Pilawreis	20
<b>„Biancaneve“</b> herzhafter Milchreis mit Heggelbacher Felsbrocken, Ofen-Blumenkohl Haselnuss-Birnen-Topping, Ackersalatblätter	19,5
<i>optional: mit gegrilltem Flat Iron Rindersteak (ca. 160 g)</i>	27,5

## DESSERTS

<b>„Schoko &amp; Erdnuss“</b> Mousse, Meringue, Karamell & geröstet	10
<b>„Schwäbisches Mille-Feuille“</b> Ofenschlupfer, Apfel, Vanillecrème, Krokantmandeln	10,5
<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 / Waldfrucht	je Kugel 2,8

