

APERITIF

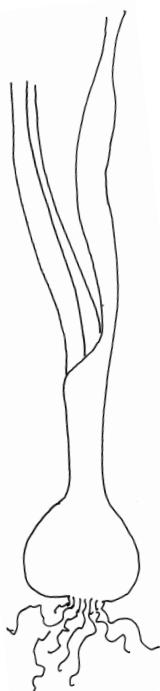
Crémant d'Alsace „PFAFF“		
Brut Blanc de Blancs 0,1 L		7
„Luna Rosso“		
Kombucha, Aperol, Campari, Soda 0,15 L		6,9
„Earl Ginger“ ALKOHOLFREI		
Earl Grey Tee, Limette, Aqua Monaco Spicy Ginger 0,15 L		6

WEINEMPFEHLUNG

„Franz Arthur“ Cuvée	SCHLOSS RHEINBURG, GAILINGEN, HOCHRHEIN	
Sauvignon Blanc, Weißburgunder & Chardonnay		
frisch, fruchtig, spritzig	0,1 L	5,9
	0,2 L	10,9
	0,75 L	37

TAGESEMPFEHLUNG

Rosa gebratener Altheimer Rehrücken		
Wildjus, Demeter-Rotkraut, hausgemachte Serviettenknödel		31



MENÜ

Cremige Lachsforelle	FORELLENZUCHT MAYER	
Butterkarotten, marinierte Rote Bete,		
gepickelte weiße Zwiebeln, Buchweizen		
Orientalische Kürbis-Karotten-Suppe	RENGOLDSHAUSEN	
Gartenkräuter, geröstete Kerne		
Gegrillte Freiland-Entenbrust	FERMIERS LANDAIS	
Soja-Orangen-Lack, mariniertes Weißkraut,		
schwarze Gemüse-Curry-Linsen		
Dessert nach Wahl		

In 3 Gängen ohne Suppe	50
In 4 Gängen	57

V O R S P E I S E N

€

Cremige Lachsforelle	FORELLENZUCHT MAYER	
Butterkarotten, marinierte Rote Bete, gepickelte weiße Zwiebeln, Buchweizen		15,5
Tatar von der Rinderhüfte	FAIRFLEISCH	
eingelegter Blumenkohl, Kürbiskernmayo, geröstete Kürbiskerne, Felsbrockenspäne		16,5
Gratinierter Ziegenkäse	NATÜRLICH VOM HÖCHSTEN	
Chicorée, Staudensellerie, Trockenfrüchte, Herdwanger Lupinen, Kichererbsen		14
Bunte Blattsalate		
gebratene Bodenseepilze, würzige Birnenwürfel, geröstete Walnüsse		13
Orientalische Kürbis-Karotten-Suppe	HOFGUT RENGOLDSHAUSEN	
Gartenkräuter, geröstete Kerne		9

H A U P T G E R I C H T E

Rosa gebratenes Lammfilet		
Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin		32
Cordon bleu von der Schweinehüfte	FAIRFLEISCH	
Preiselbeeren, Pommes frites oder Kartoffelgratin		26,5
Menühauptgang		29
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch		
grüne Demeter-Bohnen mit Birne und Speck, Kartoffelstampf		29,5
Geschmorte orientalische Kürbisspalten	HOFGUT RENGOLDSHAUSEN	
Datteltopping, Granatapfel, Krautsalat mit Gewürznüssen, weißes Bohnen-Hummus		23
Frische Strozzapreti aus dem Felsbrockenlaib	HOFKÄSEREI HEGGELBACH	
Bodenseepilz-Zwiebel-Gemüse, Weißbrotknusper		23,5

D E S S E R T S

„Herbstlicher Abschluss“		
würziger hauseigener Apfel, Streusel, zweierlei Maronen		9,5
„Dark & Breezy“		
dunkles Schokomousse, Karamellsauce, luftiger Keks, geröstete Erdnüsse		10
Kleine Crème brûlée & Espresso		6,5
„Affogato“ – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis		7
Eis & Fruchtsorbets	GELAO, LUDWIGSHAFEN	
Vanille / Haselnuss / Zwetschge-Tonkabohne / Kokos-Passionsfru.	je Kugel	3,5