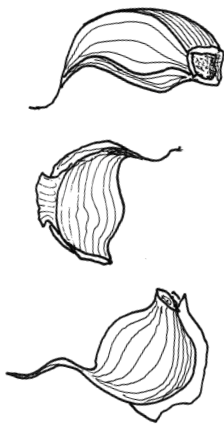


APERITIF

Crémant d'Alsace „PFAFF“	
Brut Blanc de Blancs 0,1 L	7
„Apfel Royal“	
Löwen Edition Sekt, Calvados, Apfelsaft, Bergamotte 0,15 L	7,5
„Earl Ginger“ ALKOHOLFREI	
Earl Grey Tee, Limette, Aqua Monaco Spicy Ginger 0,15 L	6

WEINEMPFEHLUNG

2023 Vilano Black VILANO, RIBERA DEL DUERO DO, SPANIEN	
100% Tempranillo	
<i>ein nicht zu schwerer, würziger Rotwein mit charaktervoller Tanninstruktur und harmonisch eingebundener Säure</i>	
	0,1 L 5,5
	0,2 L 10,2
	0,75 L 34,5



MENÜ

- Cremige Lachsforelle** FORELLENZUCHT MAYER
Butterkarotten, marinierte Rote Bete, gepickelte weiße Zwiebeln, Buchweizen, gedämpftes Dill-Ei
- Brühe von der Salemer Gans** AUENHOF
Karotte, Kraut, Nudeln
- Gegrilltes Entrecôte** FAIRFLEISCH
Gewürzbutter, gebratener Wirsing, Sellerie-Parmesan-Püree
- Dessert nach Wahl**

In 3 Gängen ohne Suppe	50,5
In 4 Gängen	57,5

VORSPESSEN

Cremige Lachsforelle FORELLENZUCHT MAYER	€
Butterkarotten, marinierte Rote Bete, gepickelte weiße Zwiebeln, Buchweizen, gedämpftes Dill-Ei	15,5
Tatar von der Rinderhüfte FAIRFLEISCH	
eingelegter Blumenkohl, Kürbiskernmayo, geröstete Kürbiskerne, Felsbrockenspäne	16,5
Gratinierter Ziegenkäse NATÜRLICH VOM HÖCHSTEN	
Chicorée, Staudensellerie, Trockenfrüchte, Quinoa, Kichererbsen	14
Bunte Demeter-Blattsalate HOFGUT RENGOLDSHAUSEN	
gebratene Bodenseepilze, würzige Birnenwürfel, geröstete Walnüsse	13
+ zwei kleine Rehfleischküchle	16,5
Brühe von der Salemer Freilandgans AUENHOF	
Karotte, Kraut, Nudeln	9

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Lammfilet	
Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin	32
Cordon bleu von der Schweinehüfte FAIRFLEISCH	
Preiselbeeren, Pommes frites oder Kartoffelgratin	26,5
Menühauptgang	29,5
Gebratenes Filet vom Färöer-Lachs NACHHALTIGE ZUCHT	
Hoisin-Karotten-Sauce, Weißkraut, Karotten, Chicorée, Naturreis	29,5
Pochierte Rickertsweiler Eier ANDREAS HÜHNER	
Minz-Zitronen-Ricotta, georgischer Walnuss-Spinat, pikante Bouillonkartoffeln	24
Geschmortes Wintergemüse (Gulasch Art) HOFGUT RENGOLDSHAUSEN	
Kräuterseitlinge, Karotte, Wirsing & Rettich mit Kräuterschmand und hausgemachten Spätzle	22,5

DESSERTS

„Mille-feuille Tatin“	
Blätterteig, Crème Pâtissière, Karamellapfel von der eigenen Wiese	9,5
Zimt + Honig	
Zimtparfait, Honigkuchen, Gewürzorangen, Mandeln	11
Kleine Crème brûlée & Espresso	6,5
„Affogato“ – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis	7
Eis & Fruchtsorbets GELAO, LUDWIGSHAFEN	
Vanille / Haselnuss / Zwetschge-Tonkabohne / Birne-Zimt	je Kugel 3,5

