

APERITIF

Crémant d'Alsace „PFAFF“

Brut Blanc de Blancs 0,1 L

7

“Apfel Royal”

Lowen 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

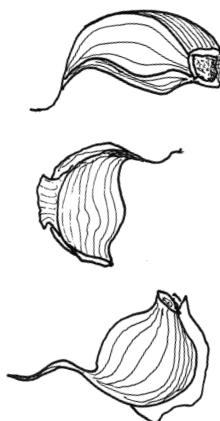
WEINEMPFEHLUNG

2023 Vilano Black VILANO, RIBERA DEL DUERO DO, SPANIEN

100% Tempranillo

ein nicht zu schwerer, würziger Rotwein mit charaktervoller

Tanninstruktur und harmonisch eingebundener Säure	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

V O R S P E I S E N

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

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		29,5
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

D E S S E R T S

„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