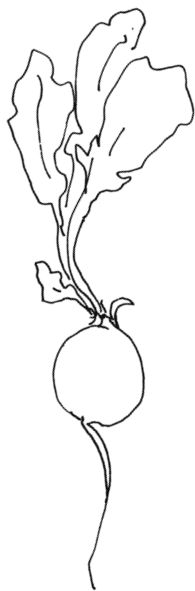


APER O

Crémant d’Alsace “PFAFF” Brut Blanc de Blancs AOC 0,1 L	7
„Tocco Rosso“ Campari, Holunderblütensirup, Löwen Sekt, Salbeiblätter 0,15 L	6,5
„Lavendel Spritz“ ALKOHOLFREI hausgemachte Blaubeer-Lavendel-Essenz, alkoholfreier Sekt 0,12 L	7
„Way of Life“ SETKELLEREI BERNARD-MASSARD, TRIER alkoholfreie Alternative zu einem Blanc de Blancs Sekt 0,1 L	6
Holunderblütenschorle HAUSGEMACHT Holunderblütensirup, Zitronensaft, Soda 0,4 L	4,9



MEN Ü

Ceviche vom Black Cod HONEST CATCH Staudensellerie, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Maiscrème	
„Amarillo Gazpacho“ HOFGUT RENGOLDSHAUSEN gelbe Paprika, Gurke, Mandel, grüne Olive, Petersilie	
Gegrillte Freiland-Maishähnchenbrust FERMIERS LANDAIS buntes Tomatenragout, gebratene Polentaschnitte, Heggelbacher Felsbrocken	
Dessert nach Wahl	
In 3 Gängen ohne Suppe	50,5
In 4 Gängen	57,5

WEINEMPFEHLUNG

2025 Kalimbula Cuvée LANZ.WEIN, NONNENHORN, BAYER. BODENSEE „fruchtgetragen, animierend, crisp“ – Benni Lanz super erfrischend zu Saibling und Fregola	0,1 L 0,2 L 0,75 L	5,8 10,9 37
--	--------------------------	-------------------

VORSPESIEN

Ceviche vom Black Cod HONEST CATCH Staudensellerie, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Maiscrème	17
„Asiatischer Nudelsalat“ Udonnudeln, gebratene Sojaflakes, Blumenkohl, Edamame, Eisbergsalat, Zitronengrasschalotten	15
„Tom & Rico“ gebratene gelbe Ochsenherztomate, Kräuter-Kirschtomaten, Ricottacrème, Ricotta salata, geröstetes Knoblauchbrot	15
Bunte Blattsalate HOFGUT RENGOLDSHAUSEN Schmanddressing, Ofenzucchini, Felsbrocken, pikante Griesfetzen	13,5
„Amarillo Gazpacho“ HOFGUT RENGOLDSHAUSEN gelbe Paprika, Gurke, Mandel, grüne Olive, Petersilie	9

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Lammfilet Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin	32
Saltimbocca vom Strohschwein FAIRFLEISCH Ofen-Zucchini, Kartoffelgratin	28,5
Gegrilltes „Flat Iron“ Rindersteak FAIRFLEISCH Mandelromesco-Dip, Pommes frites	30
Menühauptgang	29
Zart gegartes Pfullendorfer Saiblingsfilet Staudensellerieöl, cremiger Gurkensalat, schwarze Bohnen	30,5
Cremiges Risotto geschmorte Demeter Tomaten, Staudensellerie & grüne Oliven, Gorgonzola, Rucola mit Rauch-Mandel-Marinade	22
Gerösteter Blumenkohl aus dem Ofen Minz-Joghurt-Sauce, süß-saurer Gurkensalat, Quinoa	23,5

DESSERTS

„Mallorquinische Mandel“ als Kuchen und Crème mit marinierten Lippertsreuter Beeren	11
Clafoutis „Melba“ OBSTHOF MARQUART Pfirsichclafoutis, pochierter Pfirsich, Himbeeren, Vanillesauce	10
Kleine Crème brûlée & Espresso	6,5
„Löwen Eiskaffee“ 1 Kugel Vanilleeis, Coldbrew, geschlagene Sahne	7
Eis & Fruchtsorbets GELAO, LUDWIGSHAFEN Vanille / Pistazie (Vegan) / Passionsfrucht-Basilikum	je Kugel 3,5