

APERÖ

Crémant d'Alsace "PFAFF"

Brut Blanc de Blancs AOC 0,1 L

7

„Botanical Spritz“ L'APERITIVO NONINO

natürlicher Zitrus-Kräuter-Likör, Löwen Sekt, Tonic Water 0,15 L

7,5

„Zitronen-Basilikum Spritz“ ALKOHOLFREI

alkoholfreier Sekt, Soda, Zitronen-Basilikum-Reduktion 0,15 L

6,5

„Way of Life“ SEKTKELLEREI BERNARD-MASSARD, TRIER

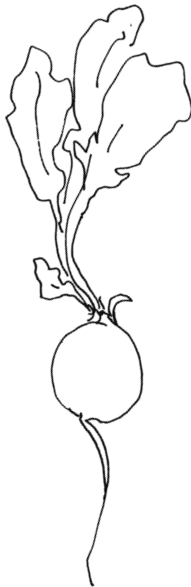
alkoholfreie Alternative zu einem Blanc de Blancs Sekt 0,1 L

6

Kombucha (Hopfen / Maracuja) ERFRISCHERLING, OSTALB

die alkoholfreie Erfrischung mit geringer Süße 0,33 L

5,5



MENÜ

Lippertsreuter Lachsforellen-Matjes FORELLENZUCHT MAYER

gepickelte Gurke, Apfel, Frühlingslauch,
Kapernjoghurt, Mandel-Eiweiß

Mediterrane Fischsuppe

Kräuter, Tomate, Zucchini, Fenchel

Freiland „Pollo Fino“ aus dem Ofen FERMIERIS LANDAIS

Zwiebelsud, Antipastigemüse, Kräuter-Couscous

Dessert nach Wahl

In 3 Gängen ohne Suppe 49,5

In 4 Gängen 56,5

WEINEMPFEHLUNG

2025 Réserve du Cochonnet Rosé PAYS D'OC, FRANKREICH

100% Grenache

feine Beerenfrucht, angenehmes Säurespiel, toller Allrounder

0,1 / 0,2 / 0,75

5,3 / 9,8 / 33

VORSPESIEN

Lippertsreuter Lachsforellen-Matjes FORELLENZUCHT MAYER gepickelte Gurke, Apfel, Frühlingslauch, Kapernjoghurt, Mandel-Eiweiß	17
Tatar von der Rinderhüfte FAIRFLEISCH Antipastigemüse, Basilikumpesto, Rucola, Limettenchili	17,5
Orientalischer Linsensalat LORENZHOF ILLMENSEE warmer Ziegentaler vom Höchsten, Harissa-Tomaten, zitronige Fenchel-Gurken, Sesam	15
Bunte Blattsalate HOFGUT RENGOLDSHAUSEN Kräuter-Feta, Überlinger Wassermelone, Gurke, Kürbiskerne	13
Mediterrane Fischsuppe Kräuter, Tomate, Zucchini, Fenchel	9,5

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Lammfilet Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin	32
Saltimbocca vom Strohschwein FAIRFLEISCH Ofenzucchini, Kartoffelgratin	28,5
Menühauptgang	28
Gebratenes Lachsfilet NACHHALTIGE ZUCHT, SCHOTTLAND cremiges Bohnen-Paprikagemüse, Demeter-Kürbisstampf	31,5
Würzige Austernpilze KULTURPILZE BODENSEE pikante Kirschtomaten, Frischkäsebällchen, Buchweizenrisotto	25
Heggelbacher Grillkäse HOFKÄSEREI HEGGELBACH sizilianische Caponata (süß-saures Gemüseragout), Demeter-Kürbisstampf, geröstete Mandeln	23,5

DESSERTS

Kokos-Panna-Cotta Überlinger Wassermelone (<i>geeist & frisch</i>), geröstete Cashewkerne	8,5
Schokolade & Zwetschge OBSTHOF MARQUART Schoko-Walnuss-Küchle, Zwetschgenröster, Ganache, geröstete Walnüsse	11
Kleine Crème brûlée & Espresso	6,5
„Affogato“ – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis	7
Eis & Fruchtsorbets GELAO, LUDWIGSHAFEN Vanille / Mandel / Himbeere	je Kugel 3,5