

SPEISEKARTE

MIT WEINEMPFEHLUNG

AUGUST 2024



ME
NU

MENÜ 1

WEINBEGLEITUNG

VORSPEISE

BUNTER SALATTELLER 15 €
mit gebratener Wassermelone und
le Brebirousse

Schloss Leitheim, Pinot Blanc
0,1l 5,50€
0,2l 8,50€
0,75l 28,00€

SUPPEN

KALTE TOMATENESSENZ 12 €
mit Bündnerfleisch und
Essigschalottenperlen

HAUPTGANG ZUR WAHL

LAMMRÜCKEN 34 €
mit Kräuterkruste Sherry-Sauce,
Schnippelbohnen und Grießschnitte

Golden Monkey Rhône Blend
Post House - WO St
0,1l 6,00€
0,2l 10,00€
0,75l 32,00€

SEETEUFEL IM SPECKMANTEL 36 €
auf Kartoffelrisotto

Chardonnay QbA, trocken
Grassl - Carnunm
0,1l 5,50€
0,2l 9,50€
0,75l 31,00€

CAVATELLI IN RAHM VSP 16 €
mit getrockneten Tomaten und HG 28 €
Parmesan

Lugana Mandolara DOC, trocken
Weingut Le Morette - Venetien
0,1l 5,50€
0,2l 9,50€
0,75l 31,00€

DESSERT

WEISSES SCHOKOLADENPARFAIT 14 €
mit Amarenakirschen und Müsliriegel

Kinheimer Rosenberg Riesling Spätlese, süß
Jakoby Mathy - Mosel
0,1l 5,60€
0,2l 11,50€
0,75l 39,00€

4 Gang Menü für 69,00€ pro
Person

Weinbegleitung 0,1l zum 4 Gang
Menü 20,00€ pro Person

Liebe Gäste,

Unsere Speisen enthalten folgende Hauptallergene: Eier, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Schwefeldioxid und Sulfate, Fisch, Sellerie, Gluten haltiges Getreide, Senf, Krebstiere, Sesam, Lupine, Soja, Milch, Milchprodukte und Muscheln. Sollten Sie auf eines dieser Produkte allergisch sein, bitten wir Sie sich an unseren Service zu wenden.

SPEISEKARTE

MIT WEINEMPFEHLUNG

AUGUST 2024



ME
NU

MENÜ 2

WEINBEGLEITUNG

VORSPEISE

VARIATION VOM BLUMENKOHL 16 €
mit Garnele und Pesto

„Fendel“ Riesling QbA, trocken
Friedrich Fendel – Rheingau
0,1l 5,50€
0,2l 9,50€
0,75l 31,00€

SUPPE

WEISSES KARTOFFELSUPPCHEN 12 €
mit Croutons und Pestoschaum

HAUPTGANG ZUR WAHL

**KALBSRÜCKEN IM
TRAMIZINIMANTEL** 34 €
mit Trüffeljus, Gemüse und
Selleriestampf

Pinot Noir Rosé
Groote Post - Darling
0,1l 5,50€
0,2l 9,50€
0,75l 30,00€

DIALOG VON LACHS UND GARNELE 34 €
mit Erbsenpüree, Milchschaum und
Karottenstroh

Grüner Veltliner, Loiseumweingarten
PSteininger – Kamptal
0,1l 7,00€
0,2l 12,00€
0,75l 40,00€

GEFÜLLTER KOHLRABI VSP 16 €
mit Pumpernickel-Walnusscreme und
mariniertem Orangen-Rotkohl HG 28 €

Chenin Blanc
Babylon's Peak WO – Swartland
0,1l 5,50€
0,2l 9,50€
0,75l 31,00€

DESSERT

TRAUBENSTRUDEL 14 €
mit Vanillesabayon und dunkles
Schokoladensorbet

Kinheimer Rosenberg Riesling Spätlese, süß
Jakoby Mathy – Mosel
0,1l 5,60€
0,2l 11,50€
0,75l 39,00€

**4 Gang Menü für 68,00€ pro
Person**

**Weinbegleitung 0,1l zum 4 Gang
Menü 20,00€ pro Person**

Gerne können Sie unsere Hauptgänge (einzeln) auch als eine kleinere Portion bestellen.
Bitte zögern Sie nicht und sprechen Sie unser Serviceteam an!

Liebe Gäste,

Unsere Speisen enthalten folgende Hauptallergene: Eier, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Schwefeldioxid und Sulfate, Fisch, Sellerie, Gluten haltiges Getreide, Senf, Krebstiere, Sesam, Lupine, Soja, Milch, Milchprodukte und Muscheln. Sollten Sie auf eines dieser Produkte allergisch sein, bitten wir Sie sich an unseren Service zu wenden.