

Apéritifs

APPLE TONIC - GIN MIT APFEL UND ZITRONE	0,2L	7,9
APÉROL SPRITZ	0,25L	7,9
HAUSCOCKTAIL ALKOHOLFREI	0,25L	6,5

Saison Menü

TATAR VOM GEBEIZTEN SAIBLING

APFEL- INGWERSUD | MEERRETTICH | ESTRAGON

RAVIOLI VOM ÖFINGER BÄRLAUCH

KIRSCHTOMATE | BÜFFELMOZZARELLA

und / oder

26H SOUS VIDE GEGARTE LAMMSCHULTER

PECORINO-POLENTA | SCHMORPAPRIKA | SCHALOTTE

REHKEULE AUS HEIMISCHER JAGD | ZITRONEN-PFEFFER-JUS

SELLERIEPÜREE | CUMBERLAND | BRIOCHE-SERVIETTENKNÖDEL

RHABARBER | WEISSE SCHOKOLADE | JOGHURT-ESTRAGONEIS | ERDBEERE



MENÜ KOMPLETT	94
4 GANG MENÜ MIT RAVIOLI ODER LAMM	79
3 GANG MENÜ OHNE LAMM & RAVIOLI	64

Vegetarisches Menü

LAUWARMER SPARGELSATAT | GESCHMOLZENER ZIGENENKÄSE | CONFIIERTES EIGELB | BRIOCHE-CROUTONS | PESTO

RAVIOLI VOM ÖFINGER BÄRLAUCH

KIRSCHTOMATE | BÜFFELMOZZARELLA

GNOCCHI "CACIO E PEPE"

MIT FRÜHLINGSKRÄUTERGREMOLATA

SCHWARZWALD-CHEESECAKE

CHEESECAKE-MOUSSE | LEMON-CURD | BUTTERKEKS-EIS | MANDELSABLÉ | ERDBEEREN

MENÜ KOMPLETT	62
MENÜ OHNE RAVIOLI	48



A la carte

VORSPEISEN *kalt*

TATAR VOM GEBEIZTEN SAIBLING	18
APFEL- INGWERSUD MEERRETTICH ESTRAGON	
KLEINER GEMISCHTER SALAT	9
GEMISCHTE BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING UND KERNEN	

VORSPEISEN oder ZWISCHENGÄNGE *warm*

RAVIOLI VOM ÖFINGER BÄRLAUCH	16
KIRSCHTOMATE BÜFFELMOZZARELLA	
LAUWARMER SPARGELSALAT GESCHMOLZENER ZIGENENKÄSE	16
CONFIERTES EIGELB BRIOCHE-CROUTONS PESTO	



HAUPTGÄNGE

REHRÜCKEN AUS HEMISCHER JAGD SANFT ROSA GEBRATEN	46
SELLERIEPÜREE WILDJUS CUMBERLAND BRIOCHE-SERVIETTENKNÖDEL <i>FRISCH NACH VERFÜGBARKEIT- NUR BEGRENZT ERHÄLTlich</i>	
LAMMRÜCKEN PESTOKRUSTE SCHMORPAPRIKAJUS	38
AUBERGINENPÜREE PECORINO- POLENTA	
STEAK VOM WEIDERIND KALBSJUS SCHALOTTEN AUS DEM SALZTEIG	34
GEBACKENE SCHALOTTEN HAUSGEMACHTE POMMES	
MAISPOULARDENBRUST MORCHELRAHM	34
SPARGEL KARTOFFELPÜREE	
CORDON-BLEU VOM KALB	34
MIT ROSMARINSCHINKEN UND BERGKÄSE HAUSGEMACHTE POMMES	
CORDON-BLEU VOM DUROC SCHWEIN	26,5
MIT ROSMARINSCHINKEN UND BERGKÄSE HAUSGEMACHTE POMMES <i>EXTRA KALBSJUS ZUM CORDON-BLEU</i>	
MAISCHOLLENFILET FRÜHLINGSKRÄUTERGREMOLATA	+2,5
GRÜNER SPARGEL SCHMORPAPRIKA KARTOFFELPÜREE	
HAUSGEMACHTE GNOCCHI "CACIO E PEPE"	32
MIT FRÜHLINGSKRÄUTERGREMOLATA	



*JEDE UMBESTELLUNG € 1,50 – PRO TISCH MAXIMAL 5 VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE
WIR BIETEN AUCH KINDERESSEN AN, GERNE DÜRFEN SIE SICH BEIM SERVICE ERKUNDIGEN*

Desserts

SCHWARZWALD-CHEESECAKE

CHEESECAKE-MOUSSE | LEMON-CURD | BUTTERKEKS-EIS |
MANDELSABLÉ | ERDBEEREN



14,-

RHABARBER | WEISSE SCHOKOLADE |
JOGHURT-ESTRAGONEIS | ERDBEERE

14,-

Spiritosen, Süßweine & Heißgetränke

VIKTOR RIEGGER

ALTES SCHWARZW. KIRSCHWASSER

ALTES SCHWARZW. ZIBÄRTLE

HASELNUSSGEIST

ALTE WILLIAMS-CHRIST BIRNE

MANDARINENGEIST

PORTWEIN

QUEVEDO PORTO, TAWNY 10 JAHRE

GRAPPA

GRAPPA DI NEBBIOLO, MARCO BONFANTE

KAFFEE & CO.

KAFFEE

ESPRESSO

CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO

DOPPELTER ESPRESSO



4,5

4,5

4,5

4,5

4,5

4,5

4,5

3,-

3,-

3,-

3,5

