

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

GEBEIZTER "LOCH DUART" LACHS

GELBE BETE | INGWER | WASABI

TORTELLINI VON TALHEIMER BÄRLAUCH

MORCHELVELOUTÉ | KIRSCHTOMATEN | PARMESAN

JAKOBSMUSCHEL

TOPINAMBUR | SAFRANSOSSE | APFEL

ZWEIERLEI VOM RIND | FILET UND OCHSENSCHWANZ

SCHALOTTE | RÖSTI- POMMES

BAILEYS | KAFFEE | MASCARPONE

3 GANG (LACHS RIND DESSERT)	70
4 GANG (MIT TORTELLINI ODER MUSCHEL)	85
5 GANG	100

vegetarisches Menü

GELBE BETE AUS DEM SALZTEIG

GEFÜLLT MIT VIERERLEI FRISCHKÄSE | ORANGE | SAFRANSUD

TORTELLINI VON TALHEIMER BÄRLAUCH

MORCHELVELOUTÉ | KIRSCHTOMATEN | PARMESAN

GEFÜLLTE BASILIKUM-KARTOFFELNOCKEN

HELLE TOMATENSOSSE | PINIENKERNE

SCHOKOLADE | NOUGAT | ORANGE

3 GANG	45
3 GANG	60

A la carte

VORSPEISEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT

GEMISCHTE BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING UND KERNEN

9

TARTAR & RÖLLCHEN VOM WEIDERIND

BRIOCHE

18

GEBEIZTER "LOCH DUART" LACHS

GELBE BETE | INGWER | WASABI

18

GELBE BETE AUS DEM SALZTEIG

GEFÜLLT MIT VIERERLEI FRISCHKÄSE | ORANGE | SAFRANSUD

12



HAUPTGÄNGE

ZWEIERLEI VOM RIND | FILET UND OCHSENSCHWANZ

SCHALOTTE | RÖSTI- POMMES | HOLLANDAISE

45

ZWEIERLEI VOM LAMM | RÜCKEN MIT PECORINOKRUSTE | SCHULTER

AUBERGINE | PAPRIKA | BASILIKUMGNOCCHI

36

STEAK VOM SIMMENTALER WEIDERIND

KALBSJUS | HOLLANDAISE | SCHALOTTE | HAUSGEMACHTE POMMES

35

LABEL ROUGE LACHSFILET | SAFRANSOSSE (NACH VERFÜGBARKEIT)

ZWEIERLEI LAUCH | FREGOLA SARDA

34

PERLHUHNBRUST MIT TRÜFFEL UNTER DER HAUT

MORCHELRAHM | LAUCH | KARTOFFELPÜREE

34

CORDON-BLEU VOM KALB | HAUSGEMACHTE POMMES

GEFÜLLT MIT COMTÉ UND BERGKÄSE | HAUSGEMACHTE POMMES

34

EXTRA KALBSJUS ZUM CORDON-BLEU

+2,5

GEFÜLLTE BASILIKUM-KARTOFFELNOCKEN

HELLE TOMATENSOSSE | PINIENKERNE

24

BÄRLAUCH-RAVIOLI

MORCHELVELOUTÉ | PRAMESAN

24

Weinkarte

Weingut des Monats

TENUTA ASINARA

DIE TENUTA ASINARA STEHT FÜR MODERNE SARDISCHE WEINKULTUR MIT STARKEM BEZUG ZUR URSPRÜNGLICHEN LANDSCHAFT DER INSEL. GEPRÄGT VON MEDITERRANEM KLIMA, MEERESBRISEN UND MINERALISCHEN BÖDEN ENTSTEHEN HIER WEINE MIT KLARER STRUKTUR, LEBENDIGER FRISCHE UND INTENSIVER AROMATIK.

DIE TENUTA VERBINDET TRADITIONELLE REBSORTEN SARDINIENS MIT EINEM ZEITGEMÄSSEN STIL UND VIEL GESPÜR FÜR BALANCE UND ELEGANZ.

MIT DEN CHARAKTERVOLLEN DIFFIDENTE-WEINEN ZEIGT DAS WEINGUT, WIE SPANNEND UND VIELSEITIG SARDISCHER WEIN SEIN KANN.

DIFFIDENTE BIANCO (WEISS)

0,1L 5,10 0,75L 29,-

EIN LEBENDIGER, AROMATISCHER WEISSWEIN MIT FEINEN NOTEN VON ZITRUSFRÜCHTEN, WEISSEM PFIRSICH UND MEDITERRANEN KRÄUTERN. AM GAUMEN PRÄSENTIERT ER SICH FRISCH UND AUSGEWOGEN, MIT EINER ANGENEHMEN MINERALITÄT UND EINER ELEGANTEN, BELEBENDEN SÄURE. DER ABGANG IST KLAR, HARMONISCH UND MACHT LUST AUF DEN NÄCHSTEN SCHLUCK. PERFEKT ZU FISCHGERICHTEN, LEICHTEN VORSPEISEN ODER SOMMERLICHEN SALATEN.

DIFFIDENTE ROSSO (ROT)

0,1L 5,10 0,75L 29,-

EIN AUSDRUCKSSTARKER ROTWEIN MIT AROMEN VON DUNKLEN KIRSCHEN, REIFEN WALDBEEREN UND EINEM HAUCH VON GEWÜRZEN. AM GAUMEN ZEIGT ER EINE SCHÖNE BALANCE AUS FRUCHT, WEICHEN TANNINEN UND EINER ANGENEHMEN TIEFE. SEIN HARMONISCHER, LEICHT WÜRZIGER ABGANG MACHT IHN ZU EINEM VIELSEITIGEN BEGLEITER. IDEAL ZU PASTA MIT KRÄFTIGEN SAUCEN, GEGRILLTEM FLEISCH ODER GEREIFTEM KÄSE.



Getränkekarte

Fürstenberg Bier

PILS	0,3L	3,30	0,5L	4,70
RADLER SÜSS / SAUER	0,3L	3,30	0,5L	4,70
HEFEWEIZEN			0,5L	4,70
ALKOHOLFREIES PILS	0,33L	3,30		



Paulaner

ALKOHOLFREIES WEIZEN			0,5L	4,70
----------------------	--	--	------	------

Bad Dürheimer Wasser

BAD DÜRRHEIMER STILL / MEDIUM	0,25L	3,20	0,75L	6,90
-------------------------------	-------	------	-------	------

Softgetränke

AFRI COLA	0,33L	4,-		
PAULANER SPEZI	0,33L	4,-		
BLUNA ORANGE / ZITRONE	0,33L	4,-		
ELEPHANT BAY EISTEE ZITRONE / PFIRSICH	0,33L	4,-		



Schönauer Säfte & Nektar

APFELSAFT	0,2L	3,30		
ORANGENSAFT	0,2L	3,30		
JOHANNISBEERNEKTAR	0,2L	3,30		
ALLE SÄFTE ALS SCHORLE	0,2L	3,30	0,4L	4,80