

## Romantik Menü

### Wachtelbrust

Holunderbeere | Birne | Buchenpilze | Topinambur

€ 19.50

*2024er Pinot blanc, trocken*

*VDP Qualitätswein, Gut Hermannsberg, Nahe*

€ 8.20 je 0,1l

~~~

### Tomaten-Consommé

Grießklößchen | Estragon

€ 10.50

*2024er Roubiné*

*Méditerranée IGP, Provence, Frankreich*

€ 7.60 je 0,1l

~~~

### Gebackenes Lotte-Bäckchen

Sauce Tartare | Kartoffel-Gurken-Salat

€ 19.50

*2023er Zeller Torben, Riesling, trocken*

*Schwedhelm, Erste Lage, Zellertal- Pfalz*

€ 9.20 je 0,1l

~~~

### Rinderfilet

Porweinsauce | geröstete Karotte | Wurzelgemüse

Pariser Kartoffeln

€ 44.50

*2023er Puro*

*Dieter Meier, Malbec, Mendoza-Argentinien*

€ 8.80 je 0,1l

~~~

### Vanille-Mousse

Waldfrüchte | Brombeer-Sorbet

€ 13.50

*2025er Vigna Senza Nome*

*Braida, Moscato d'Asti-D.O.C.G., Piemont-Italien*

€ 7.60 je 0,1l

5-Gang Menü: € 107.50

Erlesene Weinbegleitung je 0,1l € 41.40

**Annahmeschluss abends 19.30 Uhr**

## Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat  
Sanddorn-Dressing  
eingelegter Kürbis | Hafer-Crumble  
€ 14.50

als Hauptgang-Portion € 18.50  
mit gebratenen Rinderfiletspitzen € 24.50

Marinierte Melone  
Griechischer Schafskäse | Zitrusöl | Minze  
€ 18.50

Carpaccio vom Lachs  
Sesam-Vinaigrette | Algensalat | Kalamansi  
€ 18.50

## Suppen

Rinderkraftbrühe  
Markklößchen | Wurzelgemüse | Tafelspitz  
€ 11.50

Pfifferling-Cremesuppe  
Croûtons | Kresse  
€ 11.50

## Kleinigkeiten und Rustikales

Hausgemachte Bratensülze  
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln  
€ 19.50

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“  
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln  
€ 25.50

Hausgeräucherter Lachs  
Senf-Dill-Sauce | Salatbouquet | Kartoffelrösti  
€ 26.50

## Hauptgänge

Kalbsrücken-Steak  
Kräuterkruste | Pfifferling-Rahmsauce  
handgeschabte Spätzle | Blattsalat  
€ 37.50

Geschmorter Tafelspitz vom jungen Rind  
Estragon-Sauce | saisonales Gemüse  
Dauphine-Kartoffeln  
€ 38.50

Schwarzfederhuhn  
Geflügel-Jus | Blumenkohl  
Romanesco | Fregula Sarda  
€ 39.50

Forelle „Müllerin-Art“  
braune Butter | Petersilienkartoffeln  
Kopfsalat | Sahnedressing  
€ 29.50

Filet vom Steinbutt  
Orange | Passepierre | Chicorée  
Sepia-Caramelle  
€ 42.50

## Vegetarisch

Frische Pfifferlinge in Rahm  
Semmelknödel | eingelegte Zwiebeln | Beilagensalat  
€ 27.50

Kartoffel-Gemüse-Roulade  
Tomatenragout | Blattspinat | Sellerie  
€ 29.50

## Desserts

„Affogato Tiramisu“  
Biskuit | Vanilleeis | Espresso  
€ 9.50

Vanille-Mousse  
Waldfrüchte | Brombeer-Sorbet  
€ 13.50

Aprikosen-Tartelette  
Quark-Creme | Walnuss-Eis  
€ 13.50

Gefüllter Blätterteig  
Zwetschgenröster | Karamell  
Pflaumensorbet  
€ 14.70

Kleine französische Käseauswahl  
hausgebackenes Brot  
€ 17.40

In liebevoller Handarbeit hausgemachtes Feingebäck zum Kaffee von unserem  
Konditormeister Hubertus  
€ 6.00

## Wein- und Sherryempfehlungen

2022er Muscaris, Auslese Edelsüß, Weingut Helde, Baden-Württemberg  
0,1 l | € 7.60

Jerez Xérès Sherry, süß, Pedro Ximénez, Spanien  
0,1 l | € 7.50

2025er „Braidà“ Vigna Senza Nome  
Moscato d'Asti-D.O.C.G., Piemonte-Italien  
0,1 l | € 7.50

*Liebe Gäste,  
unsere Gerichte sind mit viel Liebe gewürzt – manchmal aber auch mit Zutaten,  
die nicht jeder so gut verträgt.  
Wenn Sie Fragen zu Allergenen in den Speisen haben, sprechen Sie uns gerne an.  
Sie können auch jederzeit eine schriftliche Übersicht über die,  
in den Speisen enthaltenen, Allergene bekommen.  
Wir wünschen einen guten Appetit und genießen Sie Ihren Besuch!*