

Tagesempfehlung

Carpaccio von rote Bete | Burrata I Coppa

14,40€



"Barbarie" Entenbrust | Cranberry Soße | frische
Schwarzwurzeln | Kartoffelpüree

33,00€

Aperitif-Empfehlung

Champagne | Haton & Filles | Cadence

0,1l 9,90 / 0,75l 65,00

In der Nase zunächst fruchtig, fein und elegant, mit Noten von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten. An der Luft kommen Noten von Orangen und Lakritze zum Vorschein. Ausgewogene Struktur mit langem Abgang und angenehmen Noten von Weinbergpfirsich.

Champagne | Haton & Filles | Agathe | rose

0,1l 11,00 / 0,75l 77,00

Ausdrucksstark und kräftig in der Nase, mit Aromen von Johannisbeeren, Veilchen und Feigen, verführt Agathe Rosé vom ersten Moment an.

Wein-Empfehlung

2023 Scheurebe | Weingut Aufricht

0,75l 40,50 / 0,1l 5,90

aromatisch & würzig, klassisch & traditionell, leicht & unkompliziert
Animierende Exotik von Ananas und Mango in der Nase. Am Gaumen trocken mit einem spannenden Finish von Minze.

2015 Ihringer Winklerberg Weissburgunder Auslese | ERSTE LAGE Weingut Dr. Heger

Empfehlung zu Entenleber und zum Dessert

0,1l 6,80 / 0,75l 48,00

2019 Idda | Etna Rosso DOP | Gaja

0,1l 11,60 / 0,75l 81,00

Der Gaja Idda Etna Rosso DOP präsentiert sich mit einem Bouquet von Marzipan, Sauerkirsche und Maulbeere. Am Gaumen ist der Wein elegant mit feinen Tanninen, einer gut abgestimmten Säure, die dem Wein Frische und Jugendlichkeit verleiht.

It's not a sin | Riesling alkoholfrei | Deutschland

0,1l 3,40 / 0,75l 26,00

Aromatisierter und entalkoholisierter Riesling, der mit natürlichen Aromen von Ingwer und Bitterorangenschale versetzt wird.

NEU

Es hat solange es hat.

Vorspeisen

Klare Fisch Suppe Harissa Safran	12,50
Maronie Suppe Wildgarnele im Tempurateig	12,50
Feldsalat Speck Kürbiskernöl	14,00
Eisbergsalat Zitrusfrüchte	9,50
Chicorée Salat Walnuss	10,00
Gurkensalat frischer Dill	8,50
Avocadosalat Tempura Garnele	19,00
Gebratene Entenleber Foie gras Quittengelee Jonagold Sorbet	23,00
Trüffelpommes Parmesan Trüffelbutter	12,50

Fleisch

Geschmorte Kalbsbäckchen Höri Gemüse Püree	27,00
Deutsches Kalbskotelett Kräutersaitlinge Nudeln	37,00
Deutsches Kalbskotelett Kräuterbutter Salat	34,00
Tafelspitz vom Kalb Rahmwirsing Apfel Meerrettich Creme Wangener Petersilienkartoffeln	25,00
Harrys Currywurst vom Kalb Pommes Frites	12,00
Rostbraten vom Rumpsteak Schalotten Soße Buchweizenspätzle	33,00

Fisch

Ganze Seezunge vom Grill Petersilienkartoffeln frischer Blattspinat	44,00	Wildfang
Ganzer Saibling „Folie“ Wangener Petersilienkartoffeln	32,00	
Ganzer Saibling „Müllerin Art“ Wangener Petersilienkartoffeln	31,00	
Confiertes Saiblingsfilet Rieslingsoße Spinat Wangener Petersilienkartoffeln	36,00	
Ganzer gebackener Saibling Knoblauch Rosmarin Ingwer Wangener Petersilienkartoffeln	34,00	
Confiertes Steinbutt Filet Meeresbohnen Chablis Soße Wangener Petersilienkartoffeln	38,90	

EXTRA BEILAGEN

Portion Pommes Püree Bandnudeln	jeweils	5,50
Portion Bratkartoffeln Blattspinat Gemüse	jeweils	6,00

Beilagenänderung

2,00

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Es hat solange es hat!
Unsere Weine enthalten Sulfite.



Vegetarisch

Buchweizenspätzle Kräutersaitlinge Wirsing	19,90
Gratin von Süßkartoffeln mit gebratener Burrata	22,00

Dessert

Mousse au Chocolat Valrhona-Schokolade	13,00
Cassis-Sorbet Creme de Cassislikör	13,00
Hausgemachtes Jonagold Sorbet Schuss Aufricht Jonagold	14,00
Cheesecake Portwein Kirschen Vanilleeis	14,00
Marillensorbet mit Prinz Alter Marille	13,00

