

VORSPEISE

Knackige Salat-Bowl

mit Romana-Salatherzen, Pfirsich, bunten
Tomaten, gezupften Buratta und gerösteten
Kernen 12,00€
GHK

Ziegenkäsepraline

im Knäcke-Sesammantel mit eingekochten
Preiselbeeren und marinierten Wildkräutern
AGH 13,00€

Yellow Fin-Thunfischcarpaccio

an Salat von grünen Papayas mit Erdnüssen und
Wasabirauke 13,00€
DEF

SUPPE

Fruchtiges Tomaten-Apfelsüppchen

mit Dinkelcroutons und Basilikum 8,00€
AG

Kartoffelpfifferlings-Schaumsüppchen

mit gebackener
Kräuter-Kalbschwanzpraline 9,00€
ACGI

VEGETARISCH

Curry von grünem Gemüse

mit Cashewkernen, Koriander, Ziegen-
käsecrumble und Basmatireis 17,50€
HK

Gebackener Kartoffel-Trüffelstrudel

mit Steinpilzsauce und glasiertem Gartengemüse
ACGI 19,50€

FISCH

Zandermedaillon

-auf knuspriger Haut gebraten-
an Curry von grünem Gemüse mit
Cashewkernen, Koriander und Basmatireis
ADHK 24,00€

Fangfrisches Lachsfilet

in grobem Senf gebraten, an lauwarmen
Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen und
Pfifferlingen 25,00€
ADGIJ

Gebratenes Filet vom Steinbutt

an Safransauce mit glasiertem Gartengemüse
und Kartoffelpüree 27,00€
ADGI

FLEISCH

"Christian's Lieblingsessen"

-Der deutsche Klassiker-
Königsberger Klopse vom Kalb
in Kapern-Rieslingsauce mit Kartoffelpüree und
Rote-Bete-Apfelsalat 19,00€
ACGJ

ORANGERIE

"Wilde Bolognese" vom Reh

mit Öhrchennudeln, Kräutern und frisch
geriebenem Parmesan 21,00€
ACGI

Zarte Lammfilets

an süßen Senfkirschen mit Waldpilzen und
knusprigem Kartoffelrösti 26,00€
GJ

Filetsteak vom Simmertaler Rind

an Sommertrüffel-Hollandaise mit wildem
Blumenkohl und Kartoffelstrudel 37,00€
ACG

DESSERT

Weißer Kaffee-Kardamom-Creme-Brûlée
mit Orangen-Kalamansi-Eis und Espressosand
ACGH 10,00€

Schwarzwälder Kirschtorte – Dekonstruiert
Kirschwasser – Panna Cotta, Schokoladenbiscuit,
Kakaosorbet, eingekochten Schattenmorellen
ACGH 10,00€

Warme Quarkknödel
Vanille-Rhabarberragout, Apfel-Buttereis
ACGH 10,00€

Dessertüberraschung
für Zwei nach Art des Küchenchef's
19,00€
ACEGH

DESSERTWEIN

Riesling, Spätlese
Weingut Selbach ~ Oster, Mosel
Restsüße, voll würzige Frucht, füllig, rund,
nachhaltig, feingliedrig 0,1l 7,00€

2017 Gewürztraminer Spätlese - Pfalz
Freinsheimer Oschelkopf, Weingut Kirchner
feinherb, klar, zarte Fruchtsüße, fester Körper,
anspruchsvoll, langes Rosenfinale 0,1l 7,00€

Französischer Rohmilchkäse -A.O.P.

mit Quitten ~ Senfsauce und Früchtebrot
3 Sorten € 10,50 7 Sorten € 17,50

1. Picandou (Périgord)
aus Ziegenmilch, cremig, mild
2. Comté/ Gruyère de Comte extra alt
(France Comté)
Hartkäse, pikant süß, sahnig
3. Reblochon (Haut – Savoie)
Kräftiges Aroma, fruchtig, würzig
4. Langres (Champagne-Ardenne)
Aroma von geräuchertem Schinken
5. Chaource (Champagne)
Weißschimmelkäse aus Kuhmilch,
cremig, fruchtig, scharf, leichter Pilznote
6. Munster /Munster Gèromé (Alsace)
Weichkäse aus Kuhmilch, süß – pikantes
Aroma, intensiv, würzig
7. Fourme d'Ámbert (Auvergne) halbfester
Schnittkäse, trockene Rinde, cremig-feste
Edelpilzadern, fein-würzig,

Allergene	Zusatzstoffe
A glutenhaltiges Getreide	1 Konservierungsstoffen
B Krebstiere	2 Farbstoffen
C Ei	3 Antioxidationsmittel
D Fisch	4 Süßungsmittel Saccharin
E Erdnuss	5 Süßungsmittel Cyclamat
F Soja	6 Süßungsmittel Aspartan
G Milch oder Laktose	7 Süßungsmittel Acesulfam
H Schalenfrüchte	8 Phosphat
I Sellerie	9 geschwefelt
J Senf	10 chininhaltig
K Sesam	11 koffeinhaltig



IHRE
SPEISEKARTE