



KLEINIGKEIT

Ziegenfrischkäse und Birnenspalten
mit Walnusspesto

12,50

Getrüffeltes Entenleberparfait
mit Löwenzahn in Himbeerdressing

14,00

Brunnenkresse mousse
mit Spieka-Neufelder Krabben

14,50

Terrine von Lammfilet
und mediterranem Gemüse

13,50

SUPPE

Bederkesaer Räucheraalsuppe

9,00

Möhren-Ingwersuppe

mit Zandernocken

7,50

Bärlauchsuppe

mit Spieka-Neufelder Krabben

8,50

Rinderkraftbrühe

mit feinen Markklößchen

8,50

KLEINES

Menü

Möhren-Ingwersuppe mit Zandernocken

* * *

Rückensteak vom Lübchiner Strohschwein

mit Schalotten-Senfkruste

Austernpilze und Süßkartoffel-Stampf

* * *

Rhabarberkompott mit Quarkmousse

32,50



FISCH

Gebratenes Kabeljaufilet
Fenchelgemüse, Püree von roten
Zwiebeln und Rosmarin 23,00

Seeteufelkotelett, gebraten
grüner Spargel und Rhabarber-Risotto
28,00

Roulade von Island-Lachs
und Limandes, Safransauce
Baby-Spinat und Bandnudeln
24,50

Ganzer Saibling
in Limetten-Kapernbutter gebraten
Schwenkkartoffeln und Blattsalat
25,00

FLEISCH

Rückensteak
vom Lübchiner Strohschwein
mit Schalotten-Senfkruste
Austernpilze und Süßkartoffel-Stampf
22,50

Geschmorte Lammhachse
und rosa gebratener Lammrücken
Bohnenragout und
Bärlauch-Kartoffeltaler
28,50

Halbe, krosse Ente aus dem Ofen
Spitzkohl und Mandelkroketten
27,50

Rehragout mit Pfifferlingen
Speck-Serviettenknödel
und Salat in Preiselbeerrahm
18,50

VEGETARISCHES Menü

Ziegenfrischkäse und Birnenspalten mit Walnusspesto

* * *

Bärlauchsuppe

* * *

Gebratener grüner Spargel mit Rhabarber-Risotto

* * *

Brownie von weißer Schokolade
und Pistazien mit Himbeerpüree

35,50



WEIN EMPFEHLUNG

2016er

Cuvée Schloß Ortenberg
Weisser Burgunder und Chardonnay
Ortenauer Q. b. A., trocken
Baden
0,75 l – 33,00

2011er

Torremilanos D.D.O.
Ribera del Duero
Finca Torremilanos
Spanien
0,375 l – 29,50

BÖSES

Menü

Terrine von Lammfilet
und mediterranem Gemüse

* * *

Sietländer Hochzeitssuppe
mit Fleisch- und Gemüseeinlage

* * *

Halbe, krosse Ente aus dem Ofen
Spitzkohl und Mandelkroketten

* * *

Nougat-Halbgefrorenes
mit Pampelmusensalat

47,50

FEINSCHMECKER

Menü

Getrüffeltes Entenleberparfait
mit Löwenzahn in Himbeerdressing

* * *

Rinderkraftbrühe
mit feinen Markklößchen

* * *

Roulade von Island-Lachs
und Limandes, Safransauce
Baby-Spinat und Bandnudeln

* * *

Sorbet

* * *

Geschmorte Lammhachse
und rosa gebratener Lammrücken
Bohnenragout
und Bärlauch-Kartoffeltaler

* * *

Käseauswahl

* * *

Dreierlei von der Bayrisch Crème
mit frischen Früchten

66,50

Ab 2 Personen

Dieses Menü erfordert
eine bestimmte Vorbereitungszeit.
Wir bitten Sie deshalb, uns Ihre Bestellung
bis spätestens 13:00 Uhr
bzw. 20:30 Uhr aufzugeben.

FISCH

Menü

Brunnenkresse mousse
mit Spieka-Neufelder Krabben

* * *

Bederkesaer Räucheraalsuppe

* * *

Gebrautes Kabeljaufilet
Fenchelgemüse, Püree von roten
Zwiebeln und Rosmarin

* * *

Sorbetauswahl auf Saucenspiegel

48,50



SÜSSES

ZUM NASCHEN

Rote Grütze mit Vanillesauce	6,00	Sorbetauswahl auf Saucenspiegel	7,00
Nougat-Halbgefrorenes mit Pampelmusensalat	8,00	Rhabarberkompott mit Quarkmousse	7,00
Brownie von weißer Schokolade und Pistazien mit Himbeerpüree	7,00	Dreierlei von der Bayrisch Crème mit frischen Früchten	8,00

KÄSE

AUSWAHL

Jithofer Camembert, Jitcamper Bergkäse,
Munster und Reblochon
mit Vollkornbrot, Butter und Feigensenfsauce

9,50

KAFFEE

KÖSTLICHKEITEN

Espresso	2,50	Chociatto	2,90
Filterkaffee	2,50	Latte Macchiato	2,90
Schümli-Kaffee	2,50	Grosser Milchkaffee	3,20
Heisse Schokolade	2,60	Pharisäer mit braunem Rum	4,90
Cappuccino	2,90	Irish Coffee mit Sahnehaube	4,90

DIGESTIF

Grappa

Chardonnay Barrique
5,50

Moscato
5,50

Antica Cuvée Riserva
6,00