MENÜ MITTAGS

TERRINE VOM ALTLANTIK-STEINBUTT
MIT SAFRAN-MAYONNAISE

**

WALDPILZ-VELOUTÉ

**

CHOU FARCI
VOM HOHENLOHER MILCHKALB
MIT KARTOFFELPÜREE
ODER
TRANCHE VOM RHEINZANDER
MIT RAUCHSPECK, FILDERSPITZKRAUT
UND SAUCE BEURRE BLANC

**

HANDGEZOGENER APFELSTRUDEL
VON REMSTÄLER GEWÜRZLUIKEN
MIT VANILLEEIS

DESSERTWEINEMPFEHLUNG

2006 RIESLING AUSLESE
GRAACHER HIMMELREICH
J. J. PRÜM, BERNKASTEL-WEHLEN, MOSEL
5 CL 9,50
4 GÄNGE 130.–

MENÜ ABENDS

TERRINE VOM ALTLANTIK-STEINBUTT
MIT SAFRAN-MAYONNAISE

**

BLUMENKOHL À LA POLONAISE
MIT KRÄUTER-HOLLANDAISE

**

WALDPILZ-VELOUTÉ

**

CHOU FARCI
VOM HOHENLOHER MILCHKALB
MIT KARTOFFELPÜREE
ODER
TRANCHE VOM RHEINZANDER
MIT RAUCHSPECK, FILDERSPITZKRAUT
UND SAUCE BEURRE BLANC

**

ROHMILCHKÄSE
VON AFFINEUR ANTONY

**

HANDGEZOGENER APFELSTRUDEL
VON REMSTÄLER GEWÜRZLUIKEN
MIT VANILLEEIS

DESSERTWEINEMPFEHLUNG

2006 RIESLING AUSLESE
GRAACHER HIMMELREICH
J. J. PRÜM, BERNKASTEL-WEHLEN, MOSEL
5 CL 9,50
5 GÄNGE OHNE KÄSE 150.–
6 GÄNGE 160.–

HAUPTGÄNGE

FISCH

CHEFS LEIBSPEISE

IN SALBEIBRÖSELN GEBRATENES DINKELSBÜHLER SPIEGELKARPFENFILET
MIT SAUCE RAVIGOTE UND KARTOFFEL-RADIESCHENSALAT À LA CRÈME
48.–

*

TRANCHE VOM NORDSEE-STEINBUTT
MIT SAUCE BEURRE BLANC, FLORENTINER BLATTSPINAT UND PETERSILIENKARTOFFELN
66.–

FLEISCH

KOTELETT VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN
MIT THYMIAN-JUS UND KARTOFFELSALAT
56.–

*

ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM ALLGÄUER MILCHKALB
MIT GLASIERTEM GEMÜSE UND RÖSTI
56.–

*

REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“
MIT DINKELSPÄTZLE, PREISELBEERBIRNE UND WACHOLDERRAHMSAUCE
FÜR ZWEI PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT
PRO PERSON 66.–

GEMÜSEKÜCHE

ŒUF EN MEURETTE (G)
IN SPÄTBURGUNDER GESCHMORTES HERBSTGEMÜSE
MIT POCHIERTEM EI UND BREITEN NUDELN
44.–

VORSPEISEN UND SUPPEN

GEMISCHTER SALAT DER SAISON (G)

24.–

*

GERÖSTETE ZIEGENKÄSETASCHE (G)

MIT KARAMELLISIERTEM GAISHIRTLE UND SALAT

24.–

*

GRATINIERTER STANGENLAUCH MIT FROMAGE BLANC (G)

24.–

*

SCHNECKENRAGOÛT AUS MÖMPELGARD MIT SAUCE BÉARNAISE

26.–

*

GEBRATENE WÜRFEL VOM KALBSKOPF MIT RADIESCHENSALAT

28.–

*

SALAT VON GEGRILLTEM FELSENPULPO UND SEPIA

MIT ZITRONEN-VINAIGRETTE

30.–

*

IRISCHE FELSENAUSTERN „TIA MARAA“

MIT SAUCE MIGNONETTE UND BUTTER-SCHNITTLAUCH-PUMPERNICKEL

4 STÜCK 28.–

HALBES DUTZEND 36.–

DUTZEND 70.–

SUPPEN

SCHWÄBISCHE MAULTASCHE IN OCHSENCONSOMMÉ

16.–

*

LEMBERGER-PFEFFER-KUTTELN

18.–

VEGETARISCHE GEMÜSEKÜCHE

GRATINIERTER STANGENLAUCH
MIT FROMAGE BLANC

**

BLUMENKOHL À LA POLONAISE
MIT KRÄUTER-HOLLANDAISE

**

WALDPILZ-VELOUTÉ

**

ŒUF EN MEURETTE
IN SPÄTBURGUNDER GESCHMORTES HERBSTGEMÜSE
MIT POCHIERTEM EI UND BREITEN NUDELN

**

ROHMILCHKÄSE VON AFFINEUR ANTONY

**

TARTE VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE
MIT KARAMELLISIERTER ANANAS
UND VANILLEEIS

DESSERTWEINEMPFEHLUNG

TAWNY PORT
30 JAHRE ALT AUS DER 4,5-LITER-JEROBOAM
GRAHAM & CO, OPORTO, PORTUGAL
5 CL 16.–

MITTAGS

4 GÄNGE OHNE KÄSE 130.–

ABENDS

5 GÄNGE OHNE KÄSE 150.–
6 GÄNGE MIT KÄSE 160.–

DESSERTS

KUGEL ORANGENSORBET MIT SELBSTGEMACHTEM ORANGENLIKÖR
12.–

*

TARTE VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE
MIT VICTORIA-ANANAS UND VANILLEEIS
26.–

*

MERINGUE PERDUE
MIT ZWETSCHGEN UND VANILLEEIS
26.–

*

CRÊPES SUZETTE
MIT GRAND MARNIER AM TISCH FLAMBIERT
15 MINUTEN ZUBEREITUNGSDAUER
AB ZWEI BIS VIER PERSONEN
PRO PERSON 34.–

* *

ROHMILCHKÄSE
VON AFFINEUR ANTONY
24.–