VINCENT KLINKS MENÜ

BATZENWURST VOM IGGINGER LANDSCHWEIN
MIT FILDERSPITZKRAUT

**

HUMMERBISQUE MIT ZANDERKLOSS

**

CHOU EN CROÛTE VOM ALLGÄUER MILCHKALB
MIT KARTOFFELPÜREE

ODER

GEBRATENES FILET VON DER BACHFORELLE
MIT SAUCE BEURRE BLANC, LINSEN
UND KARTOFFEL- SCHNITTLAUCHNOCKEN

**

HANDGEZOGENER APFELSTRUDEL
VON REMSTÄLER GEWÜRZLUIKEN
MIT VANILLE EIS

DESSERTWEIN EMPFEHLUNG

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

4 GÄNGE 130.–

VINCENT KLINKS MENÜ

SALAT VON GEZUPFTER BACHFORELLE

**

BATZENWURST VOM IGGINGER LANDSCHWEIN
MIT FILDERSPITZKRAUT

**

HUMMERBISQUE MIT ZANDERKLOSS

**

CHOU EN CROÛTE VOM ALLGÄUER MILCHKALB
MIT KARTOFFELPÜREE

ODER

MEDAILLON VOM ATLANTIK-SEETEUFEL
MIT PFAHLMUSCHELN
UND GESCHMORTEM FENCHELGEMÜSE

**

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.–
MIT SEETEUFEL 5.– AUFPREIS

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT DER SAISON (G)
24.–

*

GERÖSTETE ZIEGENKÄSE- TASCHE (G)
MIT KARAMELLISIERTEM GAISHIRTLE UND SALAT
24.–

*

GRATINIERTER STANGENLAUCH MIT FROMAGE BLANC (G)
24.–

*

SCHNECKEN-RAGOÛT AUS MÖMPELGARD MIT SAUCE BÉARNAISE
26.–

*

GEBRATENE WÜRFEL VOM KALBSKOPF MIT RADIESCHENSALAT
28.–

*

IRISCHE FELSENAUSTERN „TIA MARAA“
SAUCE MIGNONETTE UND BUTTER- SCHNITTLAUCH PUMPERNICKEL
4 STÜCK 28.–
HALBES DUTZEND 36.–
DUTZEND 70.–

SUPPEN

SCHWÄBISCHE MAULTASCHE IN OCHSENCONSOMMÉ
16.–

*

LEMBERGER-PFEFFER-KUTTELN
18.–

*

HUMMERBISQUE MIT ZANDERKLOSS
24.–

HAUPTGÄNGE

FISCH

CHEFS LEIBSPEISE

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

*

GEBRATENES FILET VON DER ODENWÄLDER BACHFORELLE
MIT SAUCE BEURRE BLANC, LINSEN UND KARTOFFEL-SCHNITTLAUCHNOCKEN
52.–

*

AN DER GRÄTE GEBRATENES MEDAILLON VOM ATLANTIK-SEETEUFEL
MIT PFAHLMUSCHELN, GESCHMORTEM FENCHELGEMÜSE UND SAUCE BOUILLABAISSE
64.–

FLEISCH

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

*

CHOU EN CROÛTE VOM ALLGÄUER MILCHKALB
MIT ENTENLEBER UND KARTOFFELPÜREE
56.–

*

ROBESPIERRE AM TISCH ZUBEREITET
DÜNNE SCHEIBEN VOM RINDERFILET MIT CAFÉ DE PARIS BUTTER,
SALAT UND POMMES CARRÉES
FÜR ZWEI PERSONEN
PRO PERSON 66.–

GEMÜSEKÜCHE

ŒUF PARFAIT (G)
POCHIERTES EI IN PILZRAHMSAUCE MIT SERVIETTENKNÖDELN
44.–

Über unsere Produkt- und Qualitätsphilosophie siehe www.wielandshoehe.de
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter
Küchenchef: Jörg Neth

GEMÜSEKÜCHE

GRATINIERTER STANGENLAUCH
MIT FROMAGE BLANC

**

RISOTTO
MIT FOURME D'AMBERT BLAUSCHIMMELKÄSE
UND CONFÉRENCE-BIRNE

**

KARTOFFELCRÈMESUPPE

**

ŒUF PARFAIT
POCHIERTES EI IN PILZRAHMSAUCE
MIT SERVIETTENKNÖDEL

**

ROHMILCHKÄSE VON AFFINEUR ANTONY

**

TARTE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE
MIT HIMBEEREN UND VANILLE EIS

DESSERTWEIN- EMPFEHLUNG

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.–

EMPFEHLUNGEN

ALS VORSPEISE ODER ZWISCHENGANG

KRUSTENPASTETE
VOM IGGINGER LANDSCHWEIN
MIT PFEFFERZWETSCHGEN
26.–

*

IN KNOBLAUCH GEBRATENE STEINPILZE
AUS DEM NORDSCHWARZWALD
30.–

*

SAUTIERTE PÉTONCLES
KLEINE JAKOBSMUSCHELN
MIT PASTIS- BEURRE BLANC
32.–

*

HUMMER AUS HELGOLAND IST EINE RARITÄT
ES GIBT JÄHRLICH NUR EIN
PAAR HUNDERT EXEMPLARE

SALAT VOM HELGOLÄNDER HUMMER
MIT MAYONNAISE
58.–

DESSERTS

KUGEL ORANGENSORBET MIT SELBSTGEMACHTEM ORANGENLIKÖR
12.–

*

TARTE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE
MIT HIMBEEREN UND VANILLEEIS
26.–

*

MERINGUE PERDUE
MIT ZWETSCHGEN UND VANILLEEIS
26.–

*

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

* *

ROHMILCHKÄSE
VON AFFINEUR ANTONY
24.–