

Lucie Schultes Herbstzeit

Als Essklasse 3 (Suppe, Hauptgang und Dessert)
oder
als Essklasse 5 komplett

Geröstete Jakobsmuscheln auf Koriander Kimchi



Fasaneintopf mit Waldpilzen
und Wurzelgemüse



Sorbet von Herbstäpfeln



Gegrilltes Black Angus Filet im Austernpilznest,
dazu Lardo Gnocchi und Cognac Butterschaum

'when we dance' Chianti DOCG trocken Tenuta il Palagio – by STING Toskana Italien
Fl. 26,00 / Gl. 7,30

oder

Ying & Yang vom Lachs auf asiatischem Gemüse Glasnudeln
mit Wasabi Labneh

Grauburgunder Kabinett, 2018, trocken,
Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, Fl. 25,00 / Gl. 6,90 €



Mohn Marzipantrüffel in Bitterschokolade

Essklasse 3	37,00 €
Essklasse 5	53,00 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Pesto

4,50 €

Feldsalatröschen in Walnussöl, mit gebratener Gänseleber und confierten
Schalotten

13,00 €

Ziegenkäse auf Kürbis- Feigen- Confit, mit
grünem Kardamom

11,00 €

Carpaccio vom pommerschen Weiderind verfeinert mit Meersalz, bestem
Olivenöl, Grana Padano und altem Balsamico

12,00 €

Euro- Asiatische Tapas Inspiration

15,50 €

Suppen

Kürbissuppe mit Ingwer, Chili und Zitronengras

6,50 €

Pot au feu von Jacobsmuscheln und Garnelen mit Wurzelgemüse in Absinth
Besondere Empfehlung des Maitre

12,00 €

Gänseeintopf mit Wurzelgemüse und frische Beifuß

5,50 €

ab dem 01.11.2019

Sorbets

Passionsfruchtsorbet

3,50 €

Feigensorbet in Secco

7,50 €

Vegetarische Gerichte

**Geschmorte Paprika mit Ziegenkäse gefüllt,
Kräutern und Kapernäpfeln dazu Meersalzkartoffeln**
17,00 €

**Flammkuchen mit karamellisierten Walnüssen, Kürbis und gebratenen
Herbstpilzen**
17,50 €

Fisch

**Geräucherter Lachs mit nussigem Spinat,
an Birnen Risotto**
20,00 €

*Elbling, 2018, trocken, Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe,
Sachsen, Zadel Fl. 28,00 €/ Gl. 7,90 €*

**Harmonie von Fisch und Meeresfrüchten,
mit gebackener Ziegenkäsepaprika und Wacholder- Kartoffelcreme**
21,00 €

Riesling, trocken 2018,

Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Fl. 24,00 € / Gl. 6,60 €

**Sautierte Gambas in Chili und Zitronengras,
Beluga Linseneintopf und asiatischem Gemüse**
22,00 €

Sauvignon blanc, Gomila, 2017, trocken,

Weingut Gomila, Family Puklavec, Slovenien.

Fl. 28,00 / Gl.: 0,2 l 7,90 €

**Gegrillter Thunfisch auf Tahini Hummus, Wakame, Gewürz- Rote- Bete und
Labneh**

Besondere Empfehlung des Maitre

22,50 €

Caparzo Chardonnay IGT 2018, trocken Toscana Italien

Fl. 21,00 € / Gl. 6,10 €

Fleisch

**Gegrilltes Wildhasenfilet auf Steinpilz-Birnenkompott mit Wacholderjus und
Walnusspritzkartoffel**

Besondere Empfehlung des Maitre

24,00 €

*La Mano, trocken 2015, Mencia Roble,
Torral De Los Vados, Leon, Spanien Gl. 7,50 €/ Fl. 26,00 €*

**Gebratenes Fasanenbrüstchen in Salbei und Lardo,
auf Püree von Erdäpfeln und Rosenkohl**

19,50 €

*Spätburgunder, QbA, 2016, Holzfass, trocken, Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden,
Eichstetten, Gl. 6,90 €/ Fl. 26,00 €*

**Gegrillte Kalbsleber mit Kräuterseitlingen,
Pesto Gnocchi und Balsamico 13 Jahre**

18,50 €

*"Pinataro" Primitivo di Manduria DOC, 2017, trocken, Italien,
Fl. 21,00 € / Gl. 6,90 € €*

**Rosa Barbarie Entenbrust auf Trüffel- Camembert- Fondue mit Herbstpilzen und
Orangen Rosmarin Senf**

22,00 €

*Pinataro, Nero di Troja, 2016, trocken Tagaro, Puglia, Italien
FL 26,00 € / Gl. 6,70 €*

**Knuspriger Gänsebraten mit Beifußsoße, glacierten Maronen, Bratapfel, unserem
besten rotem Zimtkohl und Kartoffelkloß**

23,00 €

ab dem 01.11.2019

*Lagrein - Südtirol Alto Adige DOC 2018 trocken, Italien
Fl. 32,00 € / Gl. 9,50 €*

**Kalbsschnitzel mit einer Sauce mit viel Butter und noch mehr Gefühl, dazu
Petersilienschwarzwurzel und Kartoffelgratin**

22,50 €

Steaks & Burger

Gegrilltes Rib Eye, mit Pfefferjus,
dazu Blattsalat und Steakhouse Pommes

200 g 19,50 € 400 g 32,00 €

*Maorou Corbières AOC Domaine Sas du Plo de Maorou, 2016, trocken
Rhône, Frankreich Fl. 26,50 € / Gl 7,90 €*

French Beef- Burger mit Ziegenkäse, Rucola und Feigengelee
18,00 €
mit Süßkartoffel Pommes frites 21,00 €

Landskron Pils 0,5l 3,90 € / gerne Empfehlen wir Ihnen auch einen Wein

Gegrilltes Filetsteak 180 mit geschmolzenem Fourme d'Ambert
auf hausgemachten Grünkohl
24,00 €

*Grand Reserve Pays DOC IGP Anciens Temps 2017, trocken Languedoc-Roussillon Frankreich
Fl. 24,00 € / Gl. 6,90 €*

Wir tranchieren und servieren Ihnen für 2 Personen

Chateaubriand 500 g
mit Sauce Bearnaise und Demi Glace,
frischem Gemüse und Herbstpilzen,
Wallnusspritzkartoffel, Kartoffelgratin und Gnocchi

Preis für 2 Personen 62,00 €

Und das müssen Sie bestellen oder überlesen Sorry!

Currywurst mit Pommes Frites

*Ohne Trüffel, ohne Chi Chi nur mit einer hausgemachten Sauce serviert.
Versprochen!*

9,50 €

Dessert und Käse

Unsere kleine Leckerei die immer rutscht!

4,00 €

**Karamellisierte Williams- Birne
mit Haferhippen, verfeinert mit bitterer Schokolade**

Besondere Empfehlung des Maître

7,50 €

**Warmer Kuchen von Valrhona- Schokolade,
dazu Litschisorbet**

8,50 €

**Essbar gewordene Gedanken von Schokolade
und Teufel Alkohol**

10,00 €

Crème Brûlée mit leichter Zimtnote

7,00 €

Süße Inspiration

12,00 €

**Frankreich in einem Dessert
für 2 Personen**

17,50 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

8,00 €

*Floralis Dessertwein, Miguel Torres, Catalunya, Spanien,
Glas 0,1l - 4,10 €*

3 Rosen Tete de Moins zum Wein

5,00 €

**Confierte Barbarie Entenkeule mit Lorbeer und Wacholder
mit Cremigen Mandelpüree**