

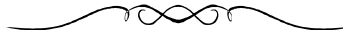
## Lucie Schultes genussvoller Herbstspaziergang

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

Feigen Martini mit Kakao & Yuzu Schaum



Kleine Pasta mit Sardellen und frischem Thymian



Creme Suppe von Herbstpilzen



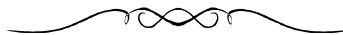
Confierte Entenkeule in Wacholder, Lorbeer und Thymian mit  
Herbsttrompeten und Petersilien Kartoffelmus

*'when we dance' Chianti DOCG trocken, Tenuta il Palagio – by STING Toskana Italien*  
*Fl. 28,00 / Gl. 8,00*

oder

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

*Grauburgunder Kabinett, trocken,*  
*Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten,*  
*Fl. 30,00 / Gl. 8,70 €*



*Mohn Feigen Trüffel in Bitterschokolade*

Essklasse 3 43,00 €  
Essklasse 5 63,00 €

## Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Kapern Sardellen Butter  
oder Feigen Frischkäse

6,50 €

\*\*\*

Wildkräuter und Blattsalate des Herbstes mit pochierter  
Rotweibirne, Rinderfilet Streifen und Fourme d'Ambert

16,50 €

\*\*\*

Ziegenkäse auf Kürbis- Feigen- Confit mit  
grünem Kardamom

15,00 €

\*\*\*

Euro Asiatische Tapas Inspiration

19,50 €

Gern auch etwas größer für 2 Personen 27,00 €

\*\*\*

Carpaccio vom Weiderind mit Manchego verfeinert mit Meersalz,  
Olivenöl, Rucola und altem Balsamico 12 Jahre

16,50 €

## Suppen

Pot au feu von Lachs und Flusskrebse mit Wurzelgemüse, frischem  
Thymian und Tomaten in Absinth  
**Besondere Empfehlung des Maitre**

13,00 €

\*\*\*

Kürbis Samtsuppe mit Ingwer, Chili und Zitronengras

7,50 €

\*\*\*

## Sorbet

Feigensorbet

5,00 €

\*\*\*

Sorbet von der Williams Birne in Moorbirnenbrand

9,50 €

## Vegetarische Gerichte

Perlgraupen Risotto mit Roten Beten und geräucherten Steinpilzen

22,00 €

Arte Vini „CH“ Chardonnay trocken, Gl. 8,00 € / Fl. 28,00€

\*\*\*

Cremige Burrata mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer auf warmen  
Tomaten Schalotten Ragout

22,50 €

Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken, Gl. 8,00 € / Fl. 28,00

## Fisch

Krosser Wolfsbarsch mit einer Sauce mit viel Butter, Estragon und  
noch mehr Gefühl, gebratenen Lardo Rosenkohl, Herbstpilzen dazu  
cremiger Steinpilz Aligot

26,50 €

Grauburgunder Kabinett, trocken,  
Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, Gl. 8,70 € / Fl. 30,00€

\*\*\*

Geräucherter Fjordlachs mit Meerrettich Schaum  
auf schwarzen Beluga Linsen, Salicorne und Gewürztomaten

26,50 €

Riesling, trocken

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 8,70 € / Fl. 30,00 €

\*\*\*

Gegrillter Pulpo in Knoblauch und Rosmarin  
mit schwarzem Oliven Kartoffelmus dazu grüne Paprika Tomaten  
Konfitüre

**Besondere Empfehlung des Maître**

27,50 €

Rosé, trocken

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen, Zadel Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

\*\*\*

Gerösteter Thunfisch mit Limone und Meersalz, gegrillten Tomaten  
und Oktopus Risotto

**Besondere Empfehlung des Maître**

27,50 €

Weißburgunder, trocken

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

\*\*\*

Harmonie von Fisch und Meeresfrüchten auf Ravioli Vitello Salvia und  
würziger Pommery Senf Butteremulsion dazu Pak Choi

27,50 €

*Elbling, trocken,*

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen, Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

## Fleisch

Gegrilltes Wildhasenfilet auf Steinpilz-Birnenkompott mit  
Wacholderjus und Lardo Kartoffel Knödeln

**Besondere Empfehlung des Maitre**

27,50 €

'Vermador' Tinto Barrica Alicante, trocken

Gl. 7,50 € / Fl. 26,00 €

\*\*\*

Black Angus 222 Soul Burger mit geschmolzenem Fourme d'Ambert,  
Ölrauke und karamellisierten Feigen dazu Süßkartoffel pommes frites

25,50 €

Spätburgunder, QbA, Holzfass, trocken, Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden,  
Eichstetten, Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

\*\*\*

Gegrillte Kalbsleber mit Kräuterseitlingen,  
Basilikum Gnocchi und Balsamico 13 Jahre

24,50 €

Primitivo Cinquenoci DOC, trocken, Tagaro, Puglia,

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

\*\*\*

Rosa Barbarie Entenbrust auf Camembert- Fondue mit Zuchtpilzen  
und Orangen Rosmarin Senf

**Besondere Empfehlung des Maitre**

27,50 €

Lagrein Kaltern DOC, trocken, Südtirol Alto Adige

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

\*\*\*

Römische Kalbsroulade in Oliven, frischen Thymian und Tomaten  
geschmort dazu gerösteter Sellerie und Kartoffel Walnuss Creme

26,50 €

'when we dance' Chianti DOCG, trocken, Tenuta il Palagio – by STING / Toskana

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

\*\*\*

Gegrilltes Filetsteak mit Sc. Bearnaise, Ratatouille dazu Steakhouse  
pommes frites

200 g 31,50 €

Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet trocken, Australien

Gl. 12,00 € / Fl. 42,00 €

## **Unsere herbstliche Genuss Hommage an Görlitz**

Blutwurstnudeln mit Zwiebeln, Speck und Knoblauch dazu geschmolzene  
Grützwurst und viel frischem Majoran

25 €

inklusive einen echten Böckelbart

Landskron Pilsener vom Fass 0,5 l 5.90 €

### **Wir tranchieren und servieren Ihnen ab 2 Personen**

Chateaubriand 500 g  
mit Sauce Bearnaise und Demiglace  
Herbstgemüse & Zuchtpilzen  
dazu Fourme d'Àmbert Gratin, Rosmarin Kartoffeln und Basilikumgnocchi

Preis für 2 Personen 85,00 €

#### **Dazu empfehlen wir unseren**

Koonunga Hill Shiraz Cabernet, trocken Penfolds / South Australia  
0.75 l 42 €

### ***Und das müssen Sie bestellen oder überlesen ..... Sorry !***

Currywurst mit pommes frites

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

..... trinken Sie dazu, auf was Sie Lust haben !

12,50 €

## **Kennen Sie schon unsere Kochschule Genussreich?**

### **Mehr Information**



## Dessert und Käse

**Unsere kleine Leckerei, die immer rutscht!**

Lassen Sie sich überraschen oder ich verrate es Ihnen ausnahmsweise!

6,50 €

\*\*\*

**Karamellierte Williams- Birne  
mit Haferhippen, verfeinert mit bitterer Schokolade dazu Vanille  
Rahmgefrorenes**

**Besondere Empfehlung des Maître**

10,50 €

\*\*\*

**Nuss Tarte nach französischen Rezept gebacken mit Valrhona  
Schokoladen Sorbet**

9,50 €

\*\*\*

**Crème Brûlée mit Rumfrüchten**

8,50 €

\*\*\*

**Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm**

8,50 €

\*\*\*

**Süß & inspiriert**

12,00 €

\*\*\*

**Französische Käseauswahl dazu Feigensenf und Trauben**

14,50 €

*Floralis Dessertwein, Miguel Torres, Catalunya, Spanien,*

*Glas 0,05 l - 4,10 €*

\*\*\*

**3 Rosen Manchego zum Wein**

6,00 €