

# SPEISEKARTE

## UNSERE APERITIF

inCide Cocktail „das neue Kultgetränk“ ( 5,5vol.) spritziger  
Apfelperlwein mit Holunderblütensirup 6,50

## SUPPEN

Unser Festtagssüppchen 5,00

Weißes Tomatenschaumsüppchen mit gebackener  
Jacobsmuschelpraline 10,50

Cappuccino vom Hokaidokürbis mit asiatischen Aromen,  
Kürbisravioli, Kernöl, geröstete Kerne 9,00

## VORSPEISEN

Gebackenes Briesle mit Kartoffel-Gurkensalat und  
hausgemachter Remoulade 19,50

Mein Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella, Pinienkerne, Lauchzwiebel,  
toskanischem Olivenöl, gerösteten Gambas 18,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen, Parmesan, Olio 18,00

## WEINEMPFEHLUNG zu Vorspeisen oder Fisch aus der 0,75l Flasche

2019 Edition Waldenmaier Weisweincuveé ( Riesling, Weissb., Kerner )

Dtscher Qualitätswein trocken

Weingut J. Ellwanger 0,75l 28.50 // 0,25l 9.70 // 1dl 4.80

## UNSER BiB- Menü

Weißes Tomatenschaumsüppchen mit gebackener  
Jacobsmuschelpraline

~~~

Rehschnitzelchen mit Salbei und Parmaschinken gebraten auf cremigem  
Steinpilzrisotto

~~~

Apfel-Haselnusscrumble, Piemonteser Nusseis, Rumsahne

**Menü p. Pers. EURO 35,00**

## VOM SOMMERREH AUS EIGENER JAGD

Rehfleischküchle an Preiselbeer-Pfefferrahm, Sahnepüree und Blattsalat 17,50

Rehschnitzelchen mit Salbei und Parmaschinken gebraten auf cremigem Steinpilzrisotto 28,00

Schonend gegarter Braten aus der Rehkeule mit Rahmpilzen, Spätzle, kaltgerührte Preiselbeeren 24,00

## BESONDERE EMPFEHLUNGEN

Gebratene Kalbsleberscheiben „Berliner Art“ mit Sahnepüree 26,00

Filetsteak vom Weiderrind mit frischen Rahmsteinpilzen, Fettuccine 32,50

## UNSERE KLASSIKER

Zwiebelrostbraten von der Färse (weibl. Rind ) mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat 27,50

250g von der Hochrippe (durchwachsen, mit Fettrand ) 29,00

Schurwälder Gebrutzelttes , feine Edelfleischstreifen an Champignonrahm mit rosa Pfeffer garniert, dazu Spätzle und Beilagensalat 19,50

Rahmschnitzel vom Schwein oder Kalb 17,00  
mit Cremechampignons und Spätzle und gemischtem Salat 24,00

Paniertes, frisch in Butterfett gebackenes Schnitzel vom Schwein oder Kalb 15,-  
mit Spätzle oder Pommes-frites oder Röstkartoffeln und Salatteller 22,-

## LAKTOSE- & GLUTENFREI

Kotelette vom Ibericoschwein mit gegrillter Salsiccia auf Ratatouille, gebackene Salbeipolenta 28,50

Gebratenes Doradenfilet und Jacobsmuschel auf Ratatouille, gebackene Salbeipolenta 28,50

## VOM ZANDER

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet mit cremigem Steinpilzrisotto 28,50

## VEGETARISCH

Steinpilzpanzerotti mit brauner Butter und Parmesan 14,50

## SÜSSES

Gebackene Apfelküchle in Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne 8,50

Apfel-Haselnusscrumble, Piemonteser Nusseis, Rumsahne 10,00

Geschmolzene Topfen-Nougatknödel auf Portweinzwetschgen 10,00

Valrhona Schokoladen Creme brulee mit persischen Cassisfeigen,  
sizilianischem Pistazieneis 12,00

### **Wir BITTEN um Ihr Verständnis und die Küche DANKT Ihnen...**

Für Beilagenänderungen zu Röstkartoffeln berechnen wir 1,50

Gerne Servieren wir Ihnen die Gerichte in einer kleineren Portion mit abzüglich  
3,00

**Bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen, fragen Sie bitte unsere  
Servicemitarbeiter**