

PIFFERLING & WILD

Aperitif: Secco mit Erdbeerlikör | 8,5€

CREMESUPPE vom Pfifferling mit gebratenen Pfifferlingen und Wildschinken-Grissini | 9,5€

Wein: Weißer Burgunder, Weingut Neuberger, Bürgstadt, trocken 0,1l | 6,5€

REHSCHNITZEL mit Haselnusspanade, gebratenen Pfifferlingen und Preiselbeerschmarrn | 36€

Wein: Pinot Noir „Alte Reben“, Becksteiner Winzer, Beckstein, trocken 0,1l | 9€

TERRINE von griechischem Joghurt mit Honig-Nussboden und Aprikosen | 14€

Wein: Derniers Grives, Süßwein, Frankreich 0,1l | 9,2€

REBLOCHON mit persischer Cassisfeige | 12€

Wein: Schwarzriesling „Edition S“, Weingut Strebel, Beckstein, trocken 0,1l | 7,5€

3-Gang Menü (ohne Käse) | 58€ *Weinbegleitung inklusive Aperitif | 30€*

4-Gang Menü | 68€ *Weinbegleitung inklusive Aperitif | 38€*

Zum Vorbestellen

TOMAHAWK STEAK

mit Chimichurri, Ofenkartoffeln und Grillgemüse
| 139€ für 2 Personen

...dazu eine Rotweinflasche MANA ROUGE,
trocken | 179€

KÄSEFONDUE

Schweizer Käsefondue mit Kartoffeln, Oliven,
Brokkoli und Baguette | 28€ pro Person

...dazu eine Flasche ZWEIFELT, trocken | 89€ für
Zwei



VORSPIEL | VORSPEISEN

SAUERTEIGBROT mit Salzbutter und Kräuteröl | 6.5€

Mit einer 72-stündigen Teigruhe und einer knusprigen, würzigen Kruste entfaltet sich ein Geschmack, der in seiner Reinheit und Intensität einzigartig ist.

BURRATA vom Büffel mit gegrillten Aprikosen, Pinienkernen und Citrusvinaigrette | 19€

TOSTADA mit Thunfischtatar, Guacamole und Chipotle Cream | 24€

BEEF TATAKI mit Ponzu mariniert und knusprigem Knoblauch | 24€

HÖHEPUNKTE | HAUPTGÄNGE

SEMMELEKNÖDEL mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm und Petersiliencrunch | 24€

BLACK TIGER GARNELEN auf Risotto mit Artischocken und Krustentierschaum | 34€

PFLANZERL & RAVIOLI vom Kalb mit grünem Spargel und Augenbohnen | 29€

RINDERFILET mit grüner Pfeffersauce, gebläutem Lauch und Fächerkartoffeln | 48€

... SURF & TURF mit 2 Black Tiger Garnelen | 58€

NACHSPIEL | KÄSE & SÜßES

GEEISTER ESPRESSO mit Vanillerahmeis | 7€

CRÈME BRÛLÉE von der weißen Schokolade mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet | 14€

KOKOS-MANGO-Törtchen mit Joghurteis | 14€

KÄSE-SELEKTION mit hausgemachtem Cranberrysenf und Früchtebrot | 18€

BAUERNHOFEIS 100ml Cup | 5.5€

Schokolade, Vanille, Himbeersorbet, Joghurt, Karamell

