

Vorspeisen

**Unsere
Weinempfehlung:**

**2016 Chardonnay &
Weißburgunder**
**Weingut Knipser,
Lammersheim/ Pfalz**
Der Cuvée aus
Chardonnay und
Weißburgunder wird im
Edelstahltank ausgebaut
und betont dadurch
bewusst die Frucht der
Burgunder-Sorten.
Der Chardonnay liefert
dabei die Würze, der
Weißburgunder steuert
die Kraft und den
Schmelz bei. (0,75 l)
37,00 €

Rote Beete Carpaccio **10 €**
Orange Cashewkerne

Gebratene Gänseleber **14 €**
Apfel Walnuss Feldsalat

Kürbiss-Curry-Suppe **8 €**

Geräucherte Forellenfilets **14 €**
Rührei Gurkensalat

Gebratene Jakobsmuscheln **16 €**
Schwarzwurzeln

Gänse- oder Kartoffel-Käse-Ravioli **12 € / 9 €**
Feigen

Gebackenes Käsebällchen **8 €**
Bolognesefüllung Jogurtsauce

Hauptgänge

**Unsere
Weinempfehlung:**

2014 Merlot QbA
trocken „Bischoffinger
Rosenkranz“
Weingut
Bischoffingen,
Kaiserstuhl / Baden
feiner Veilchenduft mit
Pflaumenaromen, etwas
Kaffee, dunkle
Schokolade und Tabak.
Extraktreich, dennoch
elegant, langer Abgang
(0,75 l) 37,00 €

Wildschwein-Pulled-Pork-Strudel 24 €

Pfefferrahmkraut

Speckkartoffeln

Gebratenes Rinderfilet 28 €

Pfeffersoße

Winterliches Gemüse

Kartoffeltaler

Geschmorte Ochsenbacke 24 €

Winterliches Wurzelgemüse

Bratkartoffeln

Gebratener Rehrücken 32 €

Mandelrosenkohl

Kartoffelpüree

Geschmorte Rehschulter 24 €

Winterliches Wurzelgemüse

Bratkartoffeln

½ Oldenburger Bauernente 26 €

Rotkohl

Kartoffelklöße

Fisch und Vegetarisch

Unsere
Weinempfehlung:

2016 Grüner
Silvaner
„Ohne viel Worte“
Weingut Schloss
Sommerhausen
Franken
Frisch, jugendlich,
mit herrlichen Noten
vom grünen Apfel
(0,75 l) 20,00 €

Gebratenes Lachsforellenfilet 24 €

Rote Beete

Gebackene Kartoffel

Gebratene Bachforelle im Ganzen 18 €

Kräutergemüse

Salzkartoffeln

Rotkrautstrudel 18 €

Winterliches Wurzelgemüse

Semmelkloß-Scheiben

Sellerieschnitzel 18 €

Winterliches Wurzelgemüse

Kartoffelpüree

Dessert

**Unsere
Weinempfehlung:**

**2016 Samtrot Kabinett
Weingärtner Brackenheim
Württemberg**

Süffig, mit Aromen sanfter
Beerenfrüchte, saftig, ein
unbeschwerter Genuss
(0,2 l) 6,50 €

Aschekäse 10 €
Preiselbeeren
Alchimistenbrot

Schokoladenmousse 10 €

Butterkuchen nach Art armer Ritter 9 €
Bratapfel
Vanilleeis

Rotweinparfait 10 €
Orangensauce

Gebrannte Mascarponecreme 8 €
Birne

Kugel Eis oder Sorbet 2 €
Fragen Sie bitte unser Personal
welche Sorten verfügbar sind

*U*nsere Menüs

Winter 3-Gang-Menü

Kürbis-Curry-Suppe

**½ Bauernente aus
dem Ofen**
Rotkohl
Kartoffelklöße

Rotweinparfait
Orangensauce

p. P. 38,00 €

Überraschungsmenüs

Martin Herzog und sein Team zaubern
Ihnen ein Überraschungsmenü voller
Kreativität und Aromen.

5 Gänge p. P. 62,00 €
7 Gänge p. P. 72,00 €

Zu den Menüs empfehlen wir Ihnen
2016 Grauburgunder "Oktav" (0,75 l)
29,00 €
2015 Rotweincuvée „BLACK PRINT“
(0,75 l) 36,00 €

