



DAS GRÖßERE MENÜ

Argentinisches Garnelentatar
mit Avocado-Praline und Korianderöl

Blutorangenrisotto mit gebratener Jacobsmuschel
und grünem Spargel in Champagner

Hummerschwanz im eigenen Sud
auf Pak Choi

Roastbeef vom Aberdeen-Angus in Trüffeljus
mit Polentaschnitte

Oma Feldmann's Grießflammeri
auf dem ersten Erdbeerkompott
oder

Erlesene Käse

€ 139,00

DAS KLEINERE MENÜ

Argentinisches Garnelentatar

Blutorangenrisotto mit gebratener Jacobsmuschel

Roastbeef vom Aberdeen-Angus in Trüffeljus

Oma Feldmann's Grießflammeri
oder

Erlesene Käse

€ 112,00

UNSER WIRTSHAUS-MENÜ

Tatar von Reiffenhäuser Rote Bete
mit Onsen-Ei und Parmesan

Langsam geschmorte Lammhaxe
auf Kartoffel-Chorizopüree mit Blumenkohl und Broccoli

Sorbet des Tages
auf griechischem Sahnejoghurt

€ 63,50





VORSPEISEN:

Tatar von Reiffenhäuser Rote Bete mit Onsen-Ei und Parmesan	€ 20,00
Argentinisches Garnelentatar mit Avocado-Praline und Korianderöl	€ 28,50
Blutorangenrisotto mit gebratener Jakobsmuschel und grünem Spargel in Champagner	€ 28,50
Hummerschwanz im eigenen Sud auf Pak Choi	€ 38,00

HAUPTSPEISEN:

Norwegischer Skrei auf Kartoffel-Olivenpüree in roter Paprikasauce	€ 42,50
Gebratener Nordsee-Steinbutt mit Rote Bete Variation	€ 50,00
Langsam geschmorte Lammhaxe auf Kartoffel-Chorizostampf mit Blumenkohl und Broccoli	€ 37,50
Kotelett vom Seulinger Schwäbisch Hallischem Landschwein mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln	€ 38,50
Roastbeef vom Aberdeen-Angus in Trüffeljus mit Polentaschnitte	€ 49,50

NACHSPEISEN:

Passionsfrucht Crème brûlée mit hausgemachtem Salzkaramelleis	€ 14,00
Sorbet des Tages auf griechischem Sahnejoghurt	€ 12,50
Oma Feldmann's Grießflammeri auf dem ersten Erdbeerkompott	€ 16,00
Erlesene Rohmilchkäse vom Affineur mit Trauben und Früchtesenf	€ 19,00

Vegetarier sprechen uns bitte einfach an!
Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben,
werden wir entsprechend unseren Möglichkeiten
gern darauf eingehen.

Samstagmittags bieten wir zusätzlich
ein 3-Gang-Überraschungsmenü für 49,00 € pro Person
und ein 4-Gang-Überraschungsmenü für 65,00 € pro Person an,
die allerdings nur tischweise serviert werden!

HAUSGEMACHTE MARMELADE VON WILDEN ZWETSCHGEN UND MIRABELLEN
200 g Glas 4,00 €

