

14. Feb. Valentinstag: Zeit für Romantik und schöne Stunden zu zweit!

Überraschen Sie Ihre/n Liebste/n mit einem Valentinstag-Menü:

4-Gang-Menü: 42,- € pro Person



Unser Aperitif heute:

Pink Lady – Sektkocktail mit Tonic, Granatapfel und Grenadine Sirup

5,- €

Speisen

Menü

Rillettes vom Wild, gebeizter Lachs mit Senf Dill,

Parfait von der Ente & Wildkräutersalat 14,-€

Hirschkalbsrücken "rosé gebraten"

mit Rotkraut, Preiselbeeren, Burgunder Jus & Spätzle 24,-€

Allgäuer Bio Kuhmilchkäse

mit roter Zwiebelmarmelade und Birne 8,-€

„Crêpes Griottines“

mit eingelegten Sauerkirschen und Haselnuss Eis 9,-€

3 Gänge 38,- €

4 Gänge 48,- €

Wir empfehlen zum Hauptgang:

Portugieser „Alte Reben“ trocken, Weingut Reuther, Weisenheim a.S.

5,50 €/ 0,25l

Sie können unser Menü bis 13.30 & 20.30 Uhr bestellen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Grün markiert- symbolisiert die Rückbesinnung auf Tradition und regionale Genussvielfalt, handwerkliche Herstellungsverfahren sowie eine weit reichende nachhaltige Erzeugung der Produkte, was gleichzeitig mit einem Mehr an Tierwohl in der Aufzucht einhergeht.
„Ja!“ zu mehr Transparenz, Nachhaltigkeit, Fairness und Tierschutz !

Suppe vom Muskat Kürbis mit wärmenden Gewürzen, Spieß vom Reh Filet & Kokosmilchschaum	8 €
Hausgemachte Rinderkraftsuppe mit Markklößchen und Gemüse Streifen	6 €
Junge Wildkräutersalate in Vinaigrette mit Kräutern, Croutons, Sprossen & Kernen	6 €
Scheiben vom geräucherten Lachs mit Senf Dill Soße und gebackenem Kartoffelpuffer	12 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladen Soße und Wildkräutersalat	12 €
Parfait von der Ente mit Wildkräutersalat, Entenhaut Knusper & Croutons	12 €
<hr/>	
Tagliarini Nudeln mit gebratenen Pilzen in Thymian-Rahmsoße & Grana Padano	14 €
In Butter gebratene Serviettenknödel mit Pilzen in Rahmsoße, kleiner Wildkräutersalat	14 €
<hr/>	
Saibling im Ganzen gebraten Zitronenbutter, Wintergemüse & Wintergemüse	22 €
Filet von der Lachsforelle in Mandelbutter gebraten, Gemüsestreifen & gebackenen Drillingen	21 €
Filet vom Kabeljau mit Mandel – Sesam Kruste, Thai Currysoße, Wintergemüse & Bio Basmatireis	21 €
<hr/>	
Leberknödel vom Wildschwein mit Rotkraut, Kastanien & Kartoffelpüree	17 €
Geschmortes Ragout von der Rehkeule mit Preiselbeerssoße, Rotkraut & Serviettenknödel	21 €
Rosa gebratene Medaillons von der Rehkeule mit Preiselbeerssoße, Rotkraut, Birnchen, Pilzen & Spätzle	26 €
Wildschweinrücken „Waldmarie“ mit Wacholderrahmsoße, gebratenen Pilzen & Kroketten	21 €
Geschmorte Keule vom Eifeler Kaninchen in Rahmsoße mit grünem Senf, krosser Speck, grüne Bohnen & gebackenen Drillingen	18 €
Rumpsteak- rosa gebraten vom argentinischen Black Angus Rind mit Schmorzwiebeln, dunkler Bratensoße & Pommes frites	23 €
Cordon bleu vom schwäbischem Strohschwein gefüllt mit Wacholderrauch Schinken & Bergkäse dazu Pommes frites	17 €
<hr/>	
Kugel selbstgemachtes Sorbet (Aprikose, Mango, Himbeer, Birne, Banane)	3 €
Sorbet mit „passendem Schuss“	5 €
Creme brûlée ohne Schnick Schnack	5 €
Allgäuer Bio Kuhmilchkäse mit Birne & rotem Zwiebel Chutney	8 €
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Herzen und Himbeersorbet	8 €
Warmer Kaiserschmarrn mit Mandeln, Preiselbeeren und Vanilleeis	8 €

Guten Appetit!

Ihnen schmeckt unser dunkles Bio Brot?

Gerne können Sie dieses bei uns für 6,- € frisch & kross gebacken (Dauer 15 Minuten) erwerben.