

Herbstmenü

*Kürbiscrèmesüppchen mit steirischem Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen*
(Clauer de Chant, „Codex“ Gemischter Satz, Baden, QbA, 2018, trocken 0,1 4,70 Euro)

*Gratinierte Birne gefüllt mit Ziegenkäse und Pistazien
auf gebratenem Radicchiosalat*
(Hummel, Muskateller, QbA, 2018, trocken 0,1 4,20 Euro)

*Rindercarpaccio gefüllt mit Rucolapesto
und gehobeltem Parmesan*
(Wagner-Stempel, Grüner Silvaner, Rheinhessen, QbA, 2019, trocken 0,1 4,20 Euro)

*Zanderfilet auf gebratenen Artischocken
mit hausgemachten Gnocchi, Thymiansauce und Parmesanschaum*
(Schloßgut Diel, Diel de Diel, Weißweincuvée Nahe, QbA, 2018, trocken 0,1 4,70 Euro)

*Vanilleparfait mit Weinschaumcrème
und marinierten Trauben*
(Oliver Zeter, „Sweetheart“, Sauvignon Blanc, Pfalz, 2019, edelsüß 0,1 7,50 Euro)

Fünf-Gang-Menü 59,50 Euro
Vier-Gang-Menü 49,00 Euro
Drei-Gang-Menü mit Carpaccio oder Birne 43,50 Euro
Drei-Gang-Menü mit Suppe 37,50 Euro

Fischmenü

Gebratene Garnelen auf Wildkräutersalat mit Brotchip und Oliventapenade

(Borell-Diehl, Merlot, Rosé, QbA, 2019, trocken 0,1 3,00 Euro)

Auf der Haut gebratener Loup de Mer auf Safran-Risotto mit Lauchgemüse und Noilly-Prat-Sauce

(Schloßgut Diel, Diel de Diel, Weißweincuuvéé Nahe, QbA, 2018, trocken 0,1 4,70 Euro)

Mousse von dunkler Schokolade mit Birnenragoût und Birnensorbet

(Oliver Zeter, „Sweetheart“, Sauvignon Blanc, Pfalz, 2019, edelsüß 0,1 7,50 Euro)

45,00 Euro

Menü mit Sauerbraten

*Bunter Salat
mit sautierten Waldpilzen*

(Borell-Diehl, Merlot, Rosé, QbA, 2019, trocken 0,1 3,00 Euro)

*Sauerbraten von Kalbsbäckchen
mit Hagebutten-Rotkohl,
Ingwer-Birnen und Serviettenknödeln*

(Gnarly Head, Old Vine Zinfandel, Lodi, California, 2018 trocken 0,1 4,70 Euro)

*Vanilleparfait mit Weinschaumcrème
und marinierten Trauben*

(Oliver Zeter, „Sweetheart“, Sauvignon Blanc, Pfalz, 2019, edelsüß 0,1 7,50 Euro)

38,60 Euro

Zum Wein
oder als Vorspeise

Schälchen
eingelegte Oliven
4,00

Portion
luftgetrockneter Schinken
8,90

Käseauswahl
12,90

Vorspeisen

*Kürbiscrèmesüppchen mit steirischem Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen*

6,80

*Bunter Salat
mit sautierten Waldpilzen*

8,90

*Gratinierte Birne gefüllt mit Ziegenkäse und Pistazien
auf gebratenem Radicchiosalat*

13,90

*Gebratene Garnelen auf Wildkräutersalat
mit Brotchip und Oliventapenade*

15,90

*Rindercarpaccio gefüllt mit Rucolapesto
und gehobeltem Parmesan*

12,90

Fischhauptgänge

*Zanderfilet auf gebratenen Artischocken
mit hausgemachten Gnocchi,
Thymiansauce und Parmesanschaum
25,80*

*Auf der Haut gebratener Loup de Mer
auf Safran-Risotto
mit Lauchgemüse und Noilly-Prat-Sauce
25,80*

Vegetarischer Hauptgang

*Ravioli mit Artischockenfüllung
und gebratenen Artischocken
17,90*

Fleischhauptgänge

*Maispoullardensûprême an Rosmarinjus
mit mediterranem Gemüse und Kräuterkartoffeln
19,90*

*Kotelett vom Iberico-Schwein auf mediterranem Süßkartoffelragout
mit schwarzen Oliven und Ziegenkäseschaum
26,80*

*Rinderfilet an Portweinjus
mit zweierlei von der Petersilienwurzel und sautiertem Wirsing
34,50*

*Sauerbraten von Kalbsbäckchen
mit Hagebutten-Rotkohl, Ingwer-Birnen und Serwiettenknödeln
23,90*

Dessert

*Vanilleparfait mit Weinschaumcrème
und marinierten Trauben*

9,90

*Mousse von dunkler Schokolade
mit Birnenragoût und Birnensorbet*

9,90

Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten

9,50

Käseauswahl

12,90

Zum Dessert empfehlen wir

Oliver Zeter

Sweetheart

Sauvignon Blanc, Pfalz, 2016, edelsüß

0,1

7,50

Apéritif

<i>Forstern Winzerverein</i> <i>Riesling Sekt extra trocken</i> <i>Flaschengärung</i>	<i>0,1</i>	<i>5,90</i>
<i>Laurent-Perrier</i> <i>Champagner Brut</i>	<i>0,2</i>	<i>28,00</i>
<i>Sektkellerei Raumland</i> <i>Traubensecco (alkoholfrei)</i>	<i>0,1</i>	<i>4,00</i>
<i>Sanbitter (alkoholfrei)*</i>	<i>0,1</i>	<i>3,00</i>
<i>Sanbitter Orange/Soda*</i>	<i>0,2</i>	<i>3,70</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl.</i>	<i>3,70</i>
<i>Martini extra dry</i>	<i>5 cl.</i>	<i>3,70</i>
<i>Sherry Jose Miguel, Fino, dry</i>	<i>5 cl.</i>	<i>3,90</i>
<i>Sherry Jose Miguel, medium</i>	<i>5 cl.</i>	<i>3,90</i>
<i>Delaforce Old Twany Port</i>	<i>5 cl.</i>	<i>4,90</i>
<i>Delaforce White Port</i>	<i>5 cl.</i>	<i>4,90</i>
<i>Ricard</i>	<i>5 cl.</i>	<i>3,90</i>
<i>Pernod</i>	<i>5 cl.</i>	<i>3,90</i>
<i>Campari Orange/Soda*</i>	<i>4 cl.</i>	<i>4,70</i>
<i>Gin Tonic*</i>	<i>4 cl.</i>	<i>8,50</i>
<i>Wodka Lemon*</i>	<i>4 cl.</i>	<i>7,50</i>

Offene Weißweine

<i>Bergdolt-Reif & Nett Riesling, Pfalz, QbA, 2019, trocken*</i>	<i>0,2</i>	<i>5,00</i>
<i>Borell-Diehl Grauburgunder, Pfalz, QbA, 2019, trocken*</i>	<i>0,2</i>	<i>4,90</i>
<i>Schloßgut Diel Diel de Diel, Weißweincuvée Nahe, QbA, 2018, trocken*</i>	<i>0,2</i>	<i>8,80</i>
<i>Wagner-Stempel Grüner Silvaner, Rheinhessen, QbA, 2019, trocken*</i>	<i>0,2</i>	<i>7,90</i>
<i>Clauer de Chant „Codex“ Gemischter Satz Baden, QbA, 2018, trocken *</i>	<i>0,2</i>	<i>8,90</i>
<i>Hummel Muskateller Baden, QbA, 2018, trocken *</i>	<i>0,2</i>	<i>7,90</i>

Offener Roséwein

<i>Borell-Diehl</i>	<i>0,2</i>	<i>5,60</i>
<i>Merlot Rosé,</i>		
<i>Pfalz, QbA, 2019, trocken*</i>		

Offene Rotweine

<i>Knipser</i>	<i>0,2</i>	<i>8,80</i>
<i>Blauer Spätburgunder,</i>		
<i>Pfalz, QbA, 2015, trocken*</i>		

<i>Feudo Arancio</i>	<i>0,2</i>	<i>4,90</i>
<i>Syrah,</i>		
<i>Sicilia, IGT., 2018, trocken*</i>		

<i>Jean-Claude Mas</i>	<i>0,2</i>	<i>7,90</i>
<i>La Forge Estate</i>		
<i>Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Languedoc, IGP, 2018, trocken*</i>		

<i>Gnarly Head</i>	<i>0,2</i>	<i>8,80</i>
<i>Old Vine Zinfandel</i>		
<i>Lodi, California, 2018, trocken*</i>		

Biere

<i>Radeberger Pilsener</i>	<i>0,3</i>	<i>3,00</i>
<i>Radeberger Pilsener</i>	<i>0,5</i>	<i>4,80</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3</i>	<i>3,00</i>
<i>Radler</i>	<i>0,5</i>	<i>4,80</i>
<i>Schöpferhofer</i>		
<i>Weizen hell</i>	<i>0,5</i>	<i>4,20</i>
<i>Schöpferhofer</i>		
<i>Kristallweizen</i>	<i>0,5</i>	<i>4,20</i>
<i>Schöpferhofer</i>		
<i>Weizen hell alkoholfrei</i>	<i>0,5</i>	<i>4,20</i>
<i>Jever fun alkoholfrei</i>	<i>0,33</i>	<i>3,20</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Sole frizzante</i>	0,25	2,50
<i>Sole frizzante</i>	0,75	6,00
<i>Sole naturale</i>	0,25	2,50
<i>Sole naturale</i>	0,75	6,00
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2	2,40
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,4	4,40
<i>Coca-Cola*</i>	0,2	2,40
<i>Coca-Cola light*</i>	0,2	2,40
<i>Fanta</i>	0,2	2,40
<i>Sprite</i>	0,2	2,40
<i>Mezzo-Mix*</i>	0,2	2,40
<i>Bitter Lemon*</i>	0,2	2,90
<i>Ginger Ale*</i>	0,2	2,90
<i>Tonic Water*</i>	0,2	2,90
<i>Apfelsaft</i>	0,2	2,90
<i>Orangesaft</i>	0,2	2,90
<i>Johannisbeernektar</i>	0,2	2,90
<i>Kirschsaft</i>	0,2	2,90
<i>Tomatensaft</i>	0,2	2,90
<i>Tasse Kaffee</i>		2,80
<i>Espresso</i>		2,50
<i>Cappuccino</i>		3,20
<i>Milchkaffee</i>		3,40
<i>Latte Macchiato</i>		3,90
<i>Tasse Tee</i>		2,80

Digestif

Marco Bonfante:

<i>Grappa di Moscato</i>	2 cl.	5,50
<i>Grappa di Nebbiolo</i>	2 cl.	5,50
<i>Grappa di Chardonnay</i>	2 cl.	5,50

Etter Distillerie Edel-Fruchtbrände:

<i>Quitte</i>	2 cl.	6,40
<i>Mirabelle</i>	2 cl.	6,40
<i>Williams Birne</i>	2 cl.	6,40
<i>Vielle Kirsch</i>	2 cl.	6,40
<i>Walddhimbeere</i>	2 cl.	6,40
<i>Vieille Prune</i>	2 cl.	6,40

Fräulein Brösels Schnapserwachen

<i>Schwarze Johannisbeere</i>	2 cl.	6,00
-------------------------------	-------	------

Brennerei Ziegler

<i>Merlot Traubenbrand</i>	2 cl.	8,90
----------------------------	-------	------

Château du Breuil

Calvados Pays d'Auge A.C.

<i>Réserve 8 Ans</i>	2 cl.	6,20
----------------------	-------	------

Frangelico, Haselnußlikör

2 cl. 3,00

Baileys

4 cl. 3,20

Amaretto Disaronno

4 cl. 3,20

Zacapa Rum Gran Reserva 23 Jahre

2 cl. 7,70

Botucal Reserva Exclusiva

2 cl. 6,50

Osborne Veterano

2 cl. 3,70

Carlos I

2 cl. 4,70

Cardenal Mendoza

2 cl. 5,20

Cognac Otard V.S.O.P

2 cl. 4,70

Cognac Hennessy Fine.

2 cl. 6,20

Sambuca Molinari

2 cl. 2,70

Jubiläums Aquavit Aarlborg

2 cl. 3,90

*Ramazotti**

4 cl. 2,90

Averna

4 cl. 2,90

Cynar

4 cl. 2,90

Fernet Branca

2 cl. 2,50

Whisky

		<u>2 cl.</u>	<u>4 cl.</u>
<u>Schottland Single Malt Highland</u>			
<i>Cragganmore</i>	<i>12 Jahre</i>	<i>6,20</i>	<i>9,10</i>
<i>Dalwhinnie</i>	<i>15 Jahre</i>	<i>7,20</i>	<i>10,60</i>
<i>Glenmorangie</i>	<i>10 Jahre</i>	<i>5,20</i>	<i>7,60</i>
<i>Knockando</i>	<i>12 Jahre</i>	<i>6,20</i>	<i>9,10</i>
<i>Oban</i>	<i>14 Jahre</i>	<i>6,20</i>	<i>9,10</i>
<i>Royal</i>			
<i>Lochnager</i>	<i>12 Jahre</i>	<i>6,20</i>	<i>9,10</i>
<u>Schottland Single Malt Islay</u>			
<i>Ardbeg</i>	<i>10 Jahre</i>	<i>6,20</i>	<i>9,10</i>
<i>Bowmore</i>	<i>12 Jahre</i>	<i>6,20</i>	<i>9,10</i>
<i>Lagavulin</i>	<i>16 Jahre</i>	<i>7,20</i>	<i>10,60</i>
<i>Laphroaig</i>	<i>10 Jahre</i>	<i>5,20</i>	<i>7,60</i>
<u>Schottland Single Malt Island</u>			
<i>Highland Park</i>	<i>12 Jahre</i>	<i>6,00</i>	<i>9,10</i>
<u>Schottland Single Malt Lowland</u>			
<i>Glenkinchie</i>	<i>12 Jahre</i>	<i>6,20</i>	<i>9,10</i>

**Wir sind gesetzlich verpflichtet Ihnen
folgende Angaben zu machen:*

Die Weine können Sulfite enthalten

Bitter Lemon und Tonic Water sind chininhaltig

Cola, Cola light und Mezzo-Mix sind koffeinhaltig

Cola light enthält außerdem Süßungsmittel

Farbstoffe befinden sich in

- *Sanbitter*
- *Campari*
- *Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water*
 - *Cola, Cola light, Mezzo-Mix*
 - *Ramazotti*

Wir informieren Sie gerne über in unseren Speisen enthaltenen Allergene.