

Herbstmenü

Kürbiscremesüppchen mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

(Clauer de Chant, Amonis Cuvée, Baden, Spätlese, 2020, halbtrocken 0,1 4,20)

Gratinierte Birne gefüllt mit Ziegenkäse und Pistazien auf gebratenem Radicchiosalat

(Hahnmühle, Roter Framiner, Nahe, Spätlese, 2020, trocken 0,1 5,00)

Mille feuille vom hausgebeizten Saibling, Roter Beete und grünem Apfel

(Borell-Diehl, Grauburgunder, Pfalz, QbA, 2021 trocken 0,1 3,50)

Sauerbraten von Kalbsbäckchen mit Hagebutten-Rothohl, Ingwer-Birnen und Serviettenknödeln

(Rupert & Rothschild, , Merlot – Cabernet Sauvignon, Western Cape, Südafrika, 2017, trocken 0,1 4,50)

Vanilleparfait mit Weinschaumcrème auf Salat von weißen und roten Trauben

(Forster Winzerverein, Forster Ungeheuer Riesling, Pfalz, Auslese, 2020 0,1 5,50)

als Fünf-Gang-Menü 65,00 Euro

als Vier-Gang-Menü 52,50 Euro

als Drei-Gang-Menü mit Mille feuille oder Birne 45,50 Euro

als Drei-Gang-Menü mit Suppe 38,80 Euro

Menü mit Bachsaibling

*Jakobsmuscheln mit Quitten,
Maronipüree, und Selleriecreme*

(Malscher Ölbaum, Chardonnay, Baden, Kabinett, 2021, trocken 0,1 4,20)

*Auf der Haut gebratenes Filet vom Bachsaibling
mit Kürbisravioli*

(Forster Winzerverein, Forster Ungeheuer, Riesling, Pfalz, Kabinett, 2021, trocken 0,1 3,00)

*Dreierlei Sorbet
mit frischen Früchten*

(Forster Winzerverein, Forster Ungeheuer Riesling, Pfalz, Auslese, 2020 0,1 5,50)

51,20 Euro

Menü mit Schwertfisch

*Garnele mit gebratenen Artischocken,
Parmesanschaum und kleinen Gnocchi*
(Borell-Diehl, Grauburgunder, Pfalz, QbA, 2021, trocken 0,1 3,50)

*Gegrilltes Schwertfischsteak
auf mediterranem Kartoffel-Gemüse-Ragoût*
(Hahnmühle, Roter Traminer, Nahe, Spätlese, 2020, trocken 0,1 5,00)

*Kaffeemousse mit Mango Sorbet
und Blutorangen-Minz-Salat*
(Forster Winzerverein, Forster Ungeheuer Riesling, Pfalz, Auslese, 2020 0,1 5,50)

52,90 Euro

Zum Wein
oder als Vorspeise

Schälchen
eingelegte Oliven
4,50

Portion
luftgetrockneter Schinken
12,00

Käseauswahl
13,90

Vorspeisen

*Kürbiscremesüppchen mit steirischem Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen*

7,60

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

13,60

*Jakobsmuscheln mit Quitten,
Maronipüree, und Selleriecreme*

16,50

*Mille feuille vom hausgebeizten Saibling,
Roter Beete und grünem Apfel*

15,90

*Garnele mit gebratenen Artischocken,
Parmesanschaum und kleinen Gnocchi*

16,80

*Kürbisgnocchi mit Maronen
und Kräuterseitlingen*

12,40

Fischhauptgänge

*Auf der Haut gebratenes Filet vom Bachsaibling
mit Kürbisravioli*

26,60

*Gegrilltes Schwertfischsteak
auf mediterranem Kartoffel-Gemüse-Ragoût*

31,00

*Garnele mit gebratenen Artischocken,
Parmesanschaum und kleinen Gnocchi*

25,20

Vegetarischer Hauptgang

*Kürbisgnocchi mit Maronen
und Kräuterseitlingen*

18,60

Fleischhauptgänge

*Sauerbraten von Kalbsbäckchen mit Hagebutten-Rotkohl,
Ingwer-Birnen und Semmelknödeln*
24,90

*Rinderfilet mit Portweinjus,
sautiertem Spitzkohl und Kartoffelgratin*
36,90

Dessert

*Vanilleparfait mit Weinschaumcrème
auf Salat von weißen und roten Trauben*
10,90

*Kaffeemousse mit Mango Sorbet
und Blutorangen-Minz-Salat*
10,90

Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten
9,50

Dessertvariation „Oskar“
13,00

Käseauswahl
13,90

Zum Dessert empfehlen wir

*Forster Winzerverein,
Forster Ungeheuer Riesling,
Pfalz, Auslese, 2020* 0,1 5,50 0,1 5,50