

## ***Aperitifempfehlung***

Empfehlung des Hauses „Saison Aperitif“	8,00 €
Holunder-Spritzer <i>alkoholfrei</i> , erfrischend, eisgekühlt	5,50 €
Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung Sparkling Aperio aus roten, Südtiroler Äpfeln	7,00 €
Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris) <i>Weingut Vollmayer</i>	8,00 €
Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach	8,00 €

## ***Weinempfehlung***

### **EST, EST, EST**

#### ***Bigi Orvieto Di Montefiascone DOC Venetien 2024***

*Bukett aus Trebbiano, Malvasia und Rossettotraube*

Reizvolle Frucht und blumige Aromen. Im Geschmack trocken, weich und harmonisch.

Ausgewogen mit einem eleganten Nachhall

0,2 l. 11,00 €  
Flasche 0,75 l. 39,00 €

### **SCAIA CORVINA 2022/23**

#### ***Tenuta Sant`Antonio Veneto IGT***

Aus der Corvinatraube. Purpurrote Farbe. Blumige, samtige Aromen von Zwetschge und Kirsche.

Feinwürzig, weich und harmonisch mit guter Struktur und Länge

0,2 l 11,00 €  
Flasche 0,75 l 39,00 €

## ***Unsere Vorspeisen***

Tagessuppe	8,00 €
Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing	8,00 €
Gemüse-Quiche mit Perigord Ziegenfrischkäse gebacken, Paprikamarmelade und kleinen Blattsalaten in Kräutervinaigrette	16,00 €
Beef Tatar mit Baby-Kammuscheln in Tempurateig gebacken, hausgemachter Bärlauchmayonnaise und kleinen Blattsalaten in Kräutervinaigrette	19,00 €
Gebratene wilde Rotgarnelen mit sautierten Bärlauchgnocchi, frischem Spargel geräuchertem Tomatenespuma und Schnittlauchöl	19,00 €

## ***Unser Saison-Menü***

Gebratene wilde Rotgarnelen  
mit sautierten Bärlauchgnocchi, frischem Spargel  
geräuchertem Tomatenespuma und Schnittlauchöl

\*\*\*\*\*

Gegrilltes Filet vom Wasserbüffel  
an kräftiger Trüffel-Portweinreduktion, sautierten Pilzen  
badischem Spargel, Sauce Hollandaise  
und gebackenen Polenta-Parmesankrapfen

\*\*\*\*\*

Gebackener weißer Schokoladenblondie  
mit Fruchtcoulis, Beeren und Macadamia-Vanilleeis

\*\*\*\*\*

66,00 €

## ***Unser Vegetarisches Menü***

Gemüse-Quiche  
mit Perigord Ziegenfrischkäse gebacken, Paprikamarmelade  
und kleinen Blattsalaten in Kräutervinaigrette

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Bärlauchnocchi  
mit badischem Spargel und Kirschtomaten geschwenkt,  
auf geräuchertem Tomatenschaum, Schnittlauchöl  
und Gemüse vom Markt

\*\*\*\*\*

Waldbeer, Topfen, Champagner und Knusper  
in verschiedenen Texturen

48,00 €

## **Hauptgänge**

<b>Wiener Schnitzel</b>	30,00 €
Klassisch vom Kalbsrücken mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken, dazu Pommes-Frites und gemischter Salatteller	
<b>Zweierlei vom heimischen-Strohschwein</b>	33,00 €
Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	
<b>Zwiebelrostbraten vom Weiderind</b>	35,00 €
Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln, Gemüse vom Markt und Pommes-Frites	
<b>Gebratenes Lammrückenfilet</b>	40,00 €
unter der Bärlauchkruste, an Kräftiger Rotweinjus, sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt und und gratinierten Rahmkartoffeln	
<b>Filetsteak vom Weiderind „Surf &amp; Turf“</b>	43,00 €
mit gegrillten Riesengarnelen, an getrüffelter Portweinreduktion, Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln	

**Gegrilltes Filet vom Wasserbüffel** 40,00 €  
an kräftiger Trüffel-Portweinreduktion, sautierten Pilzen  
badischem Spargel, Sauce Hollandaise  
und gebackenen Polenta-Parmesankrapfen

**Gebratenes Filet vom Skrei** (Winterkabeljau von den Lofoten) 36,00 €  
auf Spargel-Lauchragout in cremigem Weißburgundersöße  
und gratinierten Rahmkartoffeln

**Hausgemachte Bärlauchgnocchi** 26,00 €  
mit badischem Spargel und Kirschtomaten geschwenkt  
auf geräuchertem Tomatenschaum, Schnittlauchöl  
und Gemüse vom Markt

**Salatplatte „Weltenbummler“** in Hausdressing 32,00 €  
mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet,  
Riesengarnelen mit verschiedenen Dipps  
und kleinem Pommes-Gläsle

## **Dessert**

<b>Abgeflamnte Creme Brûlée „Maison,,</b>	7,00 €
<b>Gebackener weißer Schokoladenblondie</b> mit Fruchtcoulis, Beeren und Macadamia-Vanilleeis	12,00 €
<b>Waldbeer, Topfen, Champagner und Knusper</b> in verschiedenen Texturen	12,00 €
<b>Klein und Fein</b> Geeister Espresso mit einer Kugel Espressois mit Haselnusskrokant und Baileysschaum	7,00 €
<b>Affogato</b> Bourbon Vanille Eiscreme mit doppeltem Espresso	7,00 €
<b>Holzhacker</b> Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne	9,00 €
<b>Erfrischendes Zitronensorbet</b> mit Wodka und frischen Erdbeeren	12,00 €
<b>Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel</b>	9,00 €
Bourbon Vanille Eiskrem*, Espressois Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen, Zitronensorbet, Himbeersorbet	
	pro Kugel 3,00 €
Hausgemachtes Sorbet/Eis	pro Kugel 3,50 €
	mit Sahne 1,50 €
* = mit Farbstoff	
<b>Unsere Weinempfehlung zum Dessert</b> 2020 Gelber Muskateller Weingut Aufricht	0,1 l. 8,00 €