

Speisekarte

Schmankerlstube-Menü

* * *

Marinierter Pulpo-Maishähnchensalat

Cherrytomaten | Kartoffelstroh | Pesto ^{G,H,L,O,R}

* * *

Süppchen von Kürbis und Ingwer

Chilipopcorn | Garnele ^{A,G,L}

* * *

Iberico-Schweinefilet

Trüffel-Pasta ^{A,C}

* * *

Wiener Schnitzel

Vollkornpanade | hausgemachte Pommes | Preiselbeer-Tomaten-Chutney ^{A,C,G,O}

* * *

Zwetschgen-Crumble

Mascarpone-Tonkabohnencreme ^{A,C,G}

* * *

3-Gang-Menü: 35,- (ohne Iberico und Süppchen)

4-Gang-Menü: 42,- (ohne Iberico) | **5-Gang-Menü:** 51,-

Aperitif-/Weinempfehlung

2018 Scheurebe „Scheu... Aber geil“ Weingut Emil Bauer, Pfalz 1/8 l 4,50
Duft von Pfirsich, Stachelbeere, Limette und Ananas | strohgelb | trocken

2016 Rosé „Schmetterlinge im Bauch“ Kiefer, Baden 1/8 l 3,90
Herzhafter Cuvée mit filigranem Spiel aus Süße und Säure | reife Aromen nach Himbeere und Johannisbeere | feinherb

2016 „Dunkel der Nacht“ Weingut Dollt, Pfalz 1/8 l 4,50
Geheimnisvolle Trilogie aus 3 Rebsorten | viel Brombeere und Schokolade in der Aromatik | trocken

2015 Dessertwein Sämpling Spätlese Weingut Salzl, Österreich 0,1 l 5,50
Weingartenpfirsich | Bimen und Äpfel | elegantes saftiges Fruchtbukett | schön rund

Weitere Weinauswahl finden Sie in unserer separaten Weinkarte.

Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner bunter Salat ^{G, O} 	4,-
Marinierter Pulpo-Maishähnchensalat Cherrytomaten Kartoffelstroh Pesto ^{G, H, L, O, R}	9,-
Gebratene Garnelen (ausgelöst) Salatbouquet Mango-Chili-Chutney ^{B, O}	9,-

Suppen

Süppchen von Kürbis und Ingwer 	5,-
Chilipopcorn ^{A, G, L}	

Vegetarisch

Trüffel-Pasta 	14,-
Tomaten-Spinat-Gemüse Parmesan Trüffel ^{A, C, G}	
Brunnenkresse-Püree 	13,-
2erlei Gemüse Preiselbeer-Tomaten-Chutney ^{A, G, O}	
Gröstel von Kartoffeln und Zuckerschoten 	13,-
Kürbisspiegel Gemüse ^{A, G, L}	

Speisekarte

Hauptgänge

Wiener Schnitzel	21,-
Vollkompanade hausgemachte Pommes Preiselbeer-Tomaten-Chutney A, C, G, O	
2erlei vom Lamm im Heu gegart	23,-
Rücken Hüfte Tomaten-Spinat-Gemüse Trüffel-Pasta A, C, G, L, O	
Filet vom Zander	21,-
Vanillegemüse Brunnenkresse-Püree Krustentiersauce B, D, G, L, O	
Iberico-Schweinefilet	20,-
Fondant-Kartoffeln Zuckerschoten Mirabellen Süßholz-Jus A, C, G, L	

Desserts

Zwetschgen-Crumble	8,-
Mascarpone-Tonkabohnencreme A, C, G	
2erlei von der Schokolade	8,-
Schokoladen-Chai-Mousse Schokokuchen Himbeerspiegel A, C, F, G, H	
Hausgemachtes Eis oder Sorbet	2,-
C, F, G, H	

Sonderwünsche sind nicht immer möglich. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass die Bestellung etwas länger dauert und auch etwas mehr kostet.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

Allergenlegende: A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch oder Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.