



MENÜVORSCHLÄGE HERBST ab 16.09.2022 bis Mitte November

Folgende Menüs sind mögliche Beispiele für Mittag- oder Abendessen bei uns und gelten ab 15 Personen. Für kleinere Gruppen gelten Auszüge aus unserer dann gültigen à la carte Karte. Alle Preise pro Portion, inkl. Mehrwertsteuer.

Vorspeisen (bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Vorspeise)

Tischbuffet „Family Style“ I

Tomate-Mozzarella | saisonales Grillgemüse | Kürbis-Frischkäse-Dip |
Rote Bete Hummus | Feldsalat-Apfeldressing | gemischte Oliven |
Datteln-Ziegenkäse-Pancetta | ofenfrisches Baguette 13,50

Tischbuffet „Family Style“ II

Rindercarpaccio-Kapern-Parmesan | Garnelenpfännchen |
Kürbis-Frischkäse-Dip | Rote Bete Hummus |
Feldsalat-Apfeldressing-Ziegenkäse | Burrata-Tomate-Basilikum |
St. Daniele Schinken mit Feige und Melone | ofenfrisches Baguette 17,50

Feldsalat | Apfeldressing | karamellisierter Ziegenkäse 10,50

Kürbiscremesuppe | Steirisches Öl | Kerne 7,20

Hauptgerichte

Menü 1 28,00

In Butter gebratenes Kalbschnitzel | Preiselbeermarmelade
oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet | Dijon-Senf-Soße

Kartoffelstampf | Blattsalat in Schmanddressing



MENÜVORSCHLÄGE HERBST ab 16.09.2022 bis Mitte November

Menü 2 29,50

Barbarie Entenbrust | Orangensoße
oder
Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet | Weißweinschaum

Rahmwirsing | Gnocchi

Menü 3 29,90

Rosa gebratenes Roastbeef | Sc. Bearnaise
oder
Gebratenes Lachsfilet | Senf-Dillsauce

Gemüse | Kräuterkartoffeln

Vegetarisches Hauptgericht

Gnocchi | Gorgonzolasauce | Spinat | Walnüsse 21,00

Desserts (bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Dessert)

Waldbeerengrütze | Vanilleeis | Sahne 7,20

Crème brûlée | Himbeersorbet 9,00

Dessertteller x4

Tirami su | Mousse au chocolat | Crème brûlée | Sorbet 9,50



MENÜVORSCHLÄGE HERBST

ab 16.09.2022 bis Mitte November

Auszüge aus unserer Weinkarte 0,75 l

(Sofern nichts anderes vermerkt ist, sind die Weine trocken)

Weißwein

Pfalz	Riesling vom Löss	
	Weingut Hochdörffer	€ 25,00
	Bundschuh Grauburgunder	
	Emil Bauer, Landau-Nußdorf	€ 25,00
Rheingau	Riesling	
	Robert Weil	€ 28,00
Rheinhessen	Oppenheimer Riesling feinherb	
	Louis Guntrum, Nierstein	€ 26,00
Mosel	Weißburguner	
	Dr. Loosen, Bernkastel	€ 27,00
Loire	Pouilly Fume Les Loges	
	Pierre marchand & Fils, Pouilly-sur-Loire	€ 34,00
Südtirol	Riff Pinot Grigio	
	Weingut Lageder	€ 25,00

Weißherbst

Baden	Eichstetter Vulkanfelsen	
	Spätburgunder Weißherbst QbA	
	Badischer Winzerkeller Breisach	€ 25,00



MENÜVORSCHLÄGE HERBST ab 16.09.2022 bis Mitte November

Rotwein

Baden	Spätburgunder Rotwein Weingut Franz Keller	€ 25,00
Ahr	Marie Vallé, halbtrocken Staatliche Weinbaudomäne Kloster Marienthal	€ 25,50
Bordeaux	Château de Lavagnac Bordeaux Supérieur Contrôlée, Schlossabzug	€ 25,00
Rhône	Côtes-du-Rhône Domaines des Garrigues, Roquemaure	€ 25,00
Apulien	Mandus Primitivo di Manduria, Pietra Pura	€ 27,00
Südtirol	Riff Merlot Cabernet Weingut Lageder	€ 25,00
Rioja	Marquès de Murrieta Bodegas Marquès de Murrieta, Ygay-Logrono	€ 33,00
La Mancha	Don Fadrique Tinto Reserva	€ 25,00

Aperitif

Geldermann Sekt Carte Blanche	€ 23,00
Champagner brut (verschiedene Marken)	€ 55,00
Portwein, Sherry, Campari pro 5 cl	€ 3,80
Aperol 2 cl, Holundersirup (Hugo's), Lillet o.ä.	€ 2,50
Orangensaft pro Liter	€ 10,80

Cocktails

mit 4cl Alkohol, z.B. Gin Tonic, Vodka Lemon, Whisky Cola	€ 9,00
---	--------

Andere Getränke

Veltins Pilsener und Paulaner Weizenbierspezialitäten pro Liter	€ 10,00
Gerolsteiner Sprudel, medium oder naturell 0,75 l	€ 6,50
Softgetränke 0,2 bis 0,33 l	zwischen € 3,20 und € 4,00

Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet.