



alle Preise in Euro

## Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen

1 Glas <b>Chevallier de France</b> blanc de blanc, Brut	6
1 Glas <b>Markgräfler Winzersekt</b> Pinot Rosé, Brut	6
1 Glas <b>Champagner «Mandoise»</b> Rosé Brut «Grande Reserve»	11

## Vorspeisen

<b>Blattsalate der Jahreszeit</b> im Brique-Teig-Korb an unserer Hausdressing	6
<b>Kleiner Blattsalat</b> vom Wochenmarkt an unserem Hausdressing	4
<b>Hummerkrabben in Curry-Knoblauch-Butter</b> an Bouquet von Blattsalaten	14
<b>Carpaccio vom Octopus</b> an Limonen-Marinade, Salat vom Muskatkürbis, Afilla & Sisho Kresse	12
<b>Gebratene Tranche von der Gänsestopfleber &amp; Gänseleber-Ravioli</b> Apfel-Mango-Chutney & Gänselebereis mit Pfefferkaramelle	22
<b>Mittelmeer-Languste gebraten &amp; Jakobsmuschel an Himbeersalz</b> in Buchenholz geräuchert mit Püree und Sphäre von der Roten Beete	21
<b>Schweinebäckle geräuchert</b> auf Krautsalat an Trüffel-Vinaigrette, Steinpilz-Semmelterrine	14

## Suppen

<b>Süppchen vom Muskatkürbis im Glas</b> , mit Risottobällchen am Spieß	7
<b>Essenz von Strauchtomaten</b> mit Kräuterflädle	6
<b>Vélouté von Zitronengras – Kokosnuss &amp; Curry</b> mit Sashimi Thunfisch und Knoblauchcroustade	11

## Fisch

<b>Mittelstück vom Zander mit Meersalz</b> auf Tagliatelle mit Basilikum-Pesto	16	22
<b>Filet vom Seeteufel</b> in Olivenöl gebraten auf Steinpilz-Risotto		32
<b>Gambas in Curry-Knoblauch-Butter</b> mit Prosecco-Risotto		28
<b>Meringe vom Seehecht &amp; Sashimi Thunfisch</b> auf Blattspinat, Sauce vom Iranischen Safran, Prosecco-Risotto		22

Auszug aus unserer Speisekarte

## Weine aus der 0,75L Flasche

	0,75l Flasche	0,25l	0,1l Karaffe
<b>2009 Montepulciano d'Abruzzo „Terre al Piano“</b> Der Wein ist dicht, kompakt und generös im Aroma, dabei weich und saftig. Das würzige Bouquet erinnert an Brombeeren und Kirschen.	21,00	7,00	3,50
<b>2010 Lenz</b> – Prädikatswein, Kabinett trocken Goldmedaille „Berliner Wein Trophy“ – Privatweingut Frick, Binzen leichter, spritziger Sommerwein, zarte Cassis-Noten und Anklänge an Muskat – hervorragend zu Spargel und Fisch	18,00	6,00	3,00
<b>2009 Weiler Schlipf</b> Gutedel, trocken – Privatweingut Schneider, Weil am Rhein	15,00	5,00	2,50

## Der Wein zur Vorspeise oder zum Dessert

<b>2007 Hügelhofer Schlossgarten</b> – Weißburgunder „Auslese“ Prädikatswein			5,00
--	--	--	------

## Hauptspeisen

		Vorspeise	
<b>Schweinefilet am Stück gebraten</b> an Pfifferlingen in Rahm, Spätzle			21
<b>Entrecôte vom Agnus Beef</b> an zweierlei Saucen, mediterranem Gemüse-Beet, Kartoffel-Gratin			25
<b>Irische Ochsenbacke in Chianti geschmort</b> Steinpilz-Risotto, Gemüse garnitur			20
<b>Kross gebratener Rücken von Spanferkel</b> auf Schnippelbohnen, Champagnersenförner Sauce , Kartoffel - Gratin			23
<b>Rinderfilet von der „Färse“</b> im Blattspinat Beet, Kartoffel-Gratin, Sauce vom weißen Trüffel mit gebratener Gänsestopfleber <i>Färsenfleisch stammt von weiblichen Tieren die noch kein Kalb geboren haben, zart &amp; saftig.</i>	30		35
<b>Rücken vom Weidelamm</b> mit Buttermilch und Provence-Aromen aromatisiert an Ratatouille im Zucchini ring mit Kartoffel-Gratin			30
<b>Ravioli gefüllt mit Steinpilzen</b> an Tomatenfondue und Steirischem Kernöl	13		17
<b>Brust von der Maispoularde</b> auf süß-saurem Kürbisgemüse, Rosmarin-Jus, Estragon Dauphine			22
<b>Rosa gebratenes Rückenstück vom Hirsch</b> auf cremiger Polenta, Steinpilzen in Rahm, Cassis -Feige			32
<b>Ragout vom heimischen Reh</b> mit Apfelrotkraut, Spätzle, Preiselbeeren			23
<b>Filet vom Wildhasen an Wacholderrahm</b> Apfelrotkraut, Spätzle, Vanille-Safranbirne, Preiselbeeren			27

Zurück zu unserer Preisliste

## Das kleine Menü zur Jahreszeit

### Schweinebäckle geräuchert

auf Krautsalat an Trüffelvinaigrette, Steinpilz-Semmelterrine



### Brust von der Maispoularde

auf süß-saurem Kürbisgemüse, Rosmarin-Jus, Estragon Dauphine

oder

### Meringe vom Seehecht & Sahimi Thunfisch

an Sauce vom Iranischen Safran, Blattspinat, Prosecco-Risotto



### Walnuss-Soufflé

auf Armagnac Pflaumen, Walnusseis

oder

### „Herrengedeck“

Espresso, Pralinenparfait & Haselnussgeist von Freihof / Vorarlberg

oder

einen **Schnaps Ihrer Wahl** von Familie Krumm vom Stapelhuus aus Binzen

Menü € 42,-

## Verwegen kochen - Gaumenkino für Genießer

### Gänseleber als Ravioli & gebraten

Apfel-Mango-Chutney, Gänseleber-Eis mit Pfefferkaramelle



### Mittelmeer-Languste gebraten

Jakobsmuschel im Buchenholzrauch an Himbeersalz mit zweierlei von der Roten Beete



### Rückenstück vom Hirsch

mit cremige Polenta, Steinpilze in Rahm, Cassis-Feige

oder

### Filet vom Seeteufel in Olivenöl gebraten

auf Steinpilz-Risotto



### Schokoladen-Kokosmilchterrine

in der Passionsfruchtfolie, molekularem Kaviar, fruchtigem Vulkan

oder

Mit Wildblütenhonig gratinierter Rohmilchkäse mit Feigensenf

Menü € 68,-

ohne Zwischengericht € 58,-