

SPEISEN

ZUM EINSTIEG

Klein / Groß

Kaiserstühler Coppa / Taggiasca Oliven / Foccacia.....	14,00 / 18,00
Feldsalat / Sherry-Dressing / Monte Ziego Ziegenfrischkäse / Apfel / Topinambur.....	10,50 / 12,50
Gänsekeulen Ravioli / Rotkraut / Rouennaiser Sauce	17,00
Kalbszunge / Schwarzwurzel / Wasabi/ Cashewkerne.....	16,00
Konfiertes Eigelb / Blumenkohl / Curry Schaum / Pappadums	13,00

HAUPTSACHE

Hausgemachte Penne / Rote Beete / Belper Knolle / Walnuss Pesto.....	18,00 / 22,00
Rochenflügel / Krustentier-Muschel Sud / Verjus / Konfierte Kartoffel	27,00
Wildfang Seezunge am Stück gebraten / Drilling-Kartoffel / Petersilienbutter / Feldsalat	45,00
Barberie Entenbrust / Malz-Jus / Quitte / Gerste / Bleu de Bresse	27,00
24h Geschmorte Kalbsschulter / Pommes Dauphine / Grünkohl / Silberzwiebel / Sumach.....	28,00
Rib Eye vom deutschen Färsenrind / geschmorte Rüben / Crème Fraîche / Café de Paris	32,00

FÜR DANACH

Karotte / Orange / Rüblikuchen.....	13,00
Vier verschiedene hausgemachte Sorbets	9,50
Valrhona Caraïbe Schokoladen-Parfait / Banane / Erdnuss / Tonkabohnen-Eis.....	12,00
Auswahl von Rohmilchkäsen.....	13,00

MENÜ

Eine spannende Rundreise durch unsere Speisekarte
das Menü von Küchenchef Amadeus Kura.

Kalbszunge / Schwarzwurzel / Wasabi/ Cashewkerne
2017 Weingut Franz Keller / Oberbergener Bassgeige / Grauburgunder / VDP Erste Lage

Konfiertes Eigelb / Blumenkohl / Curry Schaum / Pappadums
2010 Bodegas Ababol / Verdejo / sobre lias / Castilla y Leon / Spanien

Barberie Entenbrust / Malz-Jus / Quitte / Gerste / Bleu de Bresse
2009 Château de Chambert / Cahors / Frankreich

Valrhona Caraïbe Schokoladen-Parfait / Banane / Erdnuss / Tonkabohnen-Eis
2010 Chateau Dereszla / Tokaji / 5 Puttonyos / Tokaji / Ungarn

4-Gänge	64,00
Weinbegleitung	32,00
jeder weitere Gang.....	10,00
jeder weitere Gang mit passendem Wein.....	17,00

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir für die frische Zubereitung unserer Speisen Produkte verwenden, die als Allergene gelten. Bitte erkundigen Sie sich bei Allergien bei unseren Servicemitarbeitern.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Öffnungszeiten: Mi bis Sa 17.00 – 23.00 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr)

So 12.00 – 23.00 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr)

KELLERWIRTSCHAFT