

## ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

Wi nter-Spri tz- Kreati on vom Chef!	
Ei ngel egte Kumquats (Mi ni orangen), Martini , hausgemachtes Zitronenvervenesirup, Sekt...	8, 90
Hausaperi ti f- unser hausgemachtes Mai Tai Sorbet mit Sekt aufgegossen	8, 90
Rosato Bel I a- Ramazzotti Aperi ti vo Rosato mit Wild Berry Schweppes / Zi trone	8, 90
Schwarzwal d-Spri tz- Kuck-Kuck (Ki rschl i kör) mit Sekt aufgeföl lt	8, 90

## SÜSSES

Vani ll eei s mit Hei ßen Hi mbeer en	7, 80
Marmori erte Mousse au Chocol at mit mari ni erten Früchten der Sai son	9, 00
Dessert Vari ati on 3erl ei	
Gebrannte Vani ll ecreme / Sorbet / Mousse au Chocol ade	12, 80
Vari ati on von der Schokol ade	
Mousse / Kuchen / Eis	14, 90
1 Kugel Sorbet mit passendem Di gestif übergossen	6, 50
Eis Express	
Kugel Vani ll e Eis mit Espresso übergossen	4, 60
Gemi schtes Eis mit Früchten der Sai son	6, 50
1 Kugel Eis (Vani ll e / Fruchsorbet / Schokol ade)	2, 20
1 Kugel Sorbet	3, 20

## Unsere Wei nempfehl ung

zur Vorspeise Chardonnay, Villa Heynburg 1 Glas 5,20  
zum Zwischengang Wunderfritz (Riesling) Weingut Börsig 1 Glas 4,80  
zum Hauptgang Cuvée Noir, Villa Heynburg 1 Glas 5,20

# DAS MENÜ

## EINFACH. ANDERS

Vorspeisenvariation  
hausgebackener Lachs / Honigsenfsoße / Fledsalat in  
Sherrydressing  
Einzelgericht 18,-, 90  
\*\*\*

Zarte Straußeneule  
in feiner Trüffel-Rahm-Sauce / Glasiertem Rotkraut /  
Spätzle mit Mandelschmelze  
Einzelgericht 36,-

Rosa gebratenes Filet vom Strauß  
rosa gebraten und tranchiert an Trüffelrahmsauce,  
herbstlichem Gemüse und Sättigungsbeilage Beilage nach  
Ihrer Wahl  
Einzelgericht 36,-

Filet vom weißen Heilbutt  
Im Ölivenöl gegart

2 Gang Menü 50,- (Vorspeise & Hauptgang)

Sättigungsbeilagen: Spätzle / Rosmarinkartoffeln / Pommes

Unsere Weinempfehlung

zur Vorspeise Chardonnay, Villa Heynburg 1 Glas 5,20  
zum Zwischengang Wunderfritz (Riesling) Weingut Börsig 1 Glas 4,80  
zum Hauptgang Cuvée Noir, Villa Heynburg 1 Glas 5,20

## VORSPEISEN

Vorspeisenvariation Landglück  
Salat / Süppchen der Saison  
18,-

### Gemischter Salat

Rohkostsalate der Saison und Blattsalate in  
Joghurt-Limettedressing mit karamellisierten Kürbisernen  
9,80

### Feldsalat

Feldsalat von Landwirt Peter Huber aus Ebersweier  
Sherry-Dressing mit Kracherl e und Speck  
14,-

### Oktopus trifft Kürbis

Gegrillter Tentakel vom Oktopus an Blattsalaten der Saison  
24,-

### Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

Mit Crostini, karamellisierten Kürbisernen und geröstetem  
Kernöl  
14,-

## Kinder Gerichte

Ein Teller Pommes mit Ketchup / Mayo	5,80
Spätzle mit Rahmsoße	6,50
Haugemachte Chicken Nuggets mit Pommes oder Spätzle	14,80
Schweine Schnitzel mit Pommes oder Spätzle	14,80

## Unsere Weinempfehlung

zur Vorspeise Chardonnay, Villa Heynburg 1 Glas 5,20  
zum Zwischengang Wunderfritz (Riesling) Weingut Börsig 1 Glas 4,80  
zum Hauptgang Cuvée Noir, Villa Heynburg 1 Glas 5,20

## HAUPTGÄNGE / EMPFEHLUNGEN

Zwei Pani erte Schwei neschni tzel

Gemüse der Sai son / Pommes

25,-

Ri nderrücken

Rosa gebratenes Steak vom Ri nderrücken ca. 300g

Gedünstete Zwiebeln / Pommes / Soße nach Wahl

Trüffelrahm, Pfefferrahm, Dunkle Jus

34,-

**Nix passendes Gefunden?**

Je nach dem was gerade los ist, empfiehlt Ronny  
gerne spontan und individuelle Gerichte.

## VEGETARISCHES MENÜ

Vorspeise vari ation Landglück

Salat / Süppchen der Sai son

\*\*\*

Knödel-Trio

Kräuter/ Käsepaprika/ Waldfilz / Weißweinschaum

\*\*\*

Apfel-Crumble

2 Gang Menü 39,- / 3 Gang Menü 49,-

**Unsere Weinempfehlung**

zur Vorspeise Chardonnay, Villa Heynburg 1 Glas 5,20

zum Zwischengang Wunderfritz (Riesling) Weingut Börsig 1 Glas 4,80

zum Hauptgang Cuvée Noir, Villa Heynburg 1 Glas 5,20