

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

Winter-Spritz- Kreation vom Chef!

Eingelagerte Kumquats (Mini orangen), Martini,
hausgemachtes Zitronenvervenesirup, Sekt... 8,90

Hausaperitif- unser hausgemachtes Mai Tai Sorbet mit
Sekt aufgegossen 8,90

Rosato Bella- Ramazzotti Aperitivo Rosato mit
Wild Berry Schweppes / Zitrone 8,90

Schwarzwald-Spritz-
Kuck-Kuck (Kirschlikör) mit Sekt aufgefüllt 8,90

SÜSSES

Vanilleeis mit Heißen Himbeeren 7,80

Marmorierte Mousse au Chocolat
mit marinierten Früchten der Saison 9,00

Dessert Variation 3erlei

Gebrannte Vanillecreme / Sorbet / Mousse au Chocolate 12,80

Variation von der Schokolade

Mousse / Kuchen / Eis 14,90

1 Kugel Sorbet mit passendem Digestif übergossen 6,50

Eis Express

Kugel Vanille Eis mit Espresso übergossen 4,60

Gemischtes Eis mit Früchten der Saison 6,50

1 Kugel Eis (Vanille / Fruchtsorbet / Schokolade) 2,20

1 Kugel Sorbet 3,20

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

DAS MENÜ

EINFACH. ANDERS

Vorspeisenvariati on
hausgebeizter Lachs / Honigsenfsoße / Feldsalat in
Sherrydressi ng
Ei nzel geri cht 18, 90

Zarte Straußenkeul e
in fei ner Trüffel -Rahm-Sauce / Glasi ertem Rotkraut /
Spätzl e mi t Mandel schmel ze
Ei nzel geri cht 36, -

Rosa gebratenes Fi let vom Strauß
rosa gebraten und tranchiert an Trüffel rahmsauce,
herbstlichem Gemüse und Sättigungsbei lage Bei lage nach
Ihrer Wahl
Ei nzel geri cht 36, -

Fi let vom wei ßen Hei l butt
Im Oli venöl gegart

2 Gang Menü 50,- (Vorspeise & Hauptgang)

Sättigungsbeilagen: Spätzle / Rosmarinkartoffeln / Pommes

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

VORSPEISEN

Vorspeisenvariation Landglück

Salat / Süppchen der Saison

18,-

Gemischter Salat

Rohkostsalate der Saison und Blattsalate in
Joghurt-Limettdressing mit karamellisierten Kürbiskernen
9,80

Feldsalat

Feldsalat von Landwirt Peter Huber aus Ebersweiler
Sherry-Dressing mit Kracherle und Speck

14,-

Oktopus trifft Kürbis

Gegrillter Tentakel vom Oktopus an Blattsalaten der Saison
24,-

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

Mit Crostini, karamellisierten Kürbiskernen und geröstetem
Kernöl

14,-

Kinder Gerichte

Ein Teller Pommes mit Ketchup / Mayo	5,80
Spätzle mit Rahmsauce	6,50
Haugemachte Chicken Nuggets mit Pommes oder Spätzle	14,80
Schwein 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 Panierte Schweineschnitzel

Gemüse der Saison / Pommes

25, -

Rinderrücken

Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken ca. 300g

Gedünstete Zwiebeln / Pommes / Soße nach Wahl

Trüffelrahm, Pfefferrahm, Dunkeljus

34, -

Nix passendes Gefunden?

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

VEGETARISCHES MENÜ

Vorspeisevariation Landglück

Salat / Süppchen der Saison

Knödel-Trio

Kräuter/ Käsepaprika/ Walddip / 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