

# Speisekarte

## Schmankerlstube-Menü

\* \* \*

### Entenbrust

Spitzkohl | Speck | Walnüsse | Preiselbeeren <sup>H</sup>

\* \* \*

### Kabeljau

Kartoffel-Trüffel-Püree | gerahmter Fischeud <sup>D, G, L, O</sup>

\* \* \*

### Garnelen (ausgelöst)

Pasta | Kräuter <sup>A, B, C, G</sup>

\* \* \*

### Zweierlei vom Kalb

Süßholz-Kartoffeln | Mangold | Rote Bete <sup>G, L, O</sup>

\* \* \*

### Grießflammerie

Zimtparfait | Glühweinbirne <sup>A, C, G, O</sup>

\* \* \*

**3-Gang-Menü:** 33,90 (ohne Garnelen & Kabeljau)

**4-Gang-Menü:** 39,90 (ohne Kabeljau) | **5-Gang-Menü:** 45,90

## Aperitif-/Weinempfehlung

**2015 Riesling „Vom Rotliegenden“** Weingut Dollt, Pfalz 1/8 l 3,90  
Fruchtbetont mit guter Fülle von Pfirsich | saftige Gelbfrüchte | trocken

**2016 Rosé „Schmetterlinge im Bauch“** Kiefer, Baden 1/8 l 3,90  
Herzhafter Cuvée mit filigranem Spiel aus Süße und Säure | reife Aromen nach Himbeere und Johannisbeere | feinherb

**2016 „Dunkel der Nacht“** Weingut Dollt, Pfalz 1/8 l 4,50  
Geheimnisvolle Trilogie aus 3 Rebsorten | viel Brombeere und Schokolade in der Aromatik | trocken

**2015 Dessertwein Sämpling Spätlese** Weingut Salzl, Österreich 0,1 l 5,50  
Weingartenpfirsich | Birnen und Äpfel | elegantes saftiges Fruchtbukett | schön rund

Weitere Weinauswahl finden Sie in unserer separaten Weinkarte.

# Speisekarte

---

## Vorspeisen

<b>Entenbrust</b>	7,50
Spitzkohl   Speck   Walnüsse   Preiselbeeren <sup>H</sup>	
<b>Marinierte Garnelen (ausgelöst)</b>	8,90
Winterlicher Salat   Mango-Chili-Chutney <sup>B, G, O</sup>	

## Suppen

<b>Süppchen vom Hokkaido-Kürbis</b> 	4,90
Kürbiskerne   Schnittlauch <sup>A, G, L</sup>	
<b>Gerahmte Fischsuppe</b>	6,90
Garnele   Curry   Gemüse <sup>A, B, D, G, L, M, O</sup>	

## Vegetarisch

<b>Gebackene Kartoffeltaler</b> 	11,90
Topinambur   Maronen   Spinat <sup>A, C, G</sup>	
<b>Getrübeltete Pasta</b> 	12,90
Mangold   Rote Bete   Parmesan   Trüffel <sup>A, C, G, L</sup>	

# Speisekarte

---

## Hauptgänge

<b>Barbarie-Entenbrust</b>	19,90
Haselnussspätzle   Apfel   Gewürzblaukraut <sup>A, C, H, O</sup>	
<b>Zweierlei vom Kalb</b>	22,90
Kalbsrücken   Kalbsbacken   Süßholz-Kartoffeln   Rote Bete   Mangold <sup>G, L, O</sup>	
<b>Filet vom Kabeljau</b>	20,90
Kartoffel-Trüffel-Püree   Spinat   gerahmter Fischsud <sup>D, G, L, O</sup>	
<b>Rücken vom Wildschwein</b>	21,90
Gebratene Serviettenknödel   Topinambur   Maronen   Glühweinjus <sup>A, C, G, L, O</sup>	
<b>Ragout vom Weiderind</b>	19,90
Gebackene Kartoffeltaler   Gemüse   Preiselbeeren <sup>A, C, G, L, O</sup>	

## Desserts

<b>Grießflammerie</b>	7,90
Zimtparfait   Glühweinbirne   Schokolade <sup>A, C, F, G, O</sup>	
<b>Gewürz-Mousse au Chocolat</b> <sup>C, F, G</sup>	4,90
(im Glas serviert)	
<b>Hausgemachtes Apfel-Vanille-Sorbet</b> <sup>C, G, H, O</sup>	1,90

Sonderwünsche sind nicht immer möglich. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass die Bestellung etwas länger dauert und auch etwas mehr kostet.

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. MwSt.

**Allergenlegende:** A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch oder Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.