Aperitif

Hausgemachter Quittenlikör
mit Winzersekt 0,1 l € 9,00

Pinot Rosé Sekt Brut, Flaschengärung 0,1 l € 9,50
Weingut Jean Rapp, Pfalz

„FRECHE HELENE“
Birnen Cocktail -alkoholfrei- 0,1 l € 8,50

Zu unseren Aperitifs servieren wir hausgebackene Grissini!

Unser Gourmetmenü

Hausgemachte Terrine von Heilbutt und Garnelen
Mandelemulsion und Blumenkohl

Kraftbrühe mit Eierstich

Kabeljaumedaillon mit Safransauce
an Lauchgemüse

Hohenloher Gans in Majoranjus mit Rotkohl
Maronen, Schmorapfel und Kartoffelknödeln

Unsere Käseauswahl

Creme Brûlée an Orangen
und Sauerrahmeis

6 Gang	€ 90,00
5 Gang	€ 85,00 (Käse oder Dessert)
4 Gang	€ 80,00 (ohne Kabeljau, Käse oder Dessert)
3 Gang	€ 75,00 (Vorspeise, Kabeljau oder Gans, Käse oder Dessert)

Unser vegetarisches Menü

Ackersalat mit pochiertem Ei und Croûtons

Kürbissüppchen mit gerösteten Kernen und Kernöl

Rahmige Beluga-Gemüse-Linsen mit Herzoginkartoffeln

Unsere Sorbetvariation

Menü € 68,00

Weinempfehlung

2025 Cuvée „Cheval Blanc“ **Weißburgunder & Sauvignon Blanc**
Qualitätswein trocken, Weingut Birkert x Landhaus Rössle
0,1 l € 5,50 0,75 l € 33,00

2022 Spätburgunder „Durbacher Bienengarten“
Qualitätswein trocken, Weingut Männle, Durbach
0,1 l € 8,00 0,75 l € 55,00