

Vorspeisen

Thunfisch Ceviche

Guacamole | Gurkensorbet | Maischips

21€

Wassermelonen Carpaccio

Ziegenfrischkäse | Kalamata Oliven

Ruccola

16€

Geeiste Tomatenessenz

Reichenauer Tomaten | Basilikum | Bruschetta

13€

Bouillabaisse

Sauce Rouille | geröstetes Tramezzino

16€

Perlgraupenrisotto

Gebratene Kalbsleber | Salbeibutter

Apfel

18€

Hauptspeisen

Gunzesrieder Saibling

Reichenauer Tomaten | Pfifferlinge | Passe-Pierre
38€

Pfifferlings-Tagliatelle

Champagnerschäum | grüner Spargel | Bergkäse
26€

Zweierlei vom heimischen Rind

Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet
Portweinjus | Sommergemüse | Kartoffelschaum
44€

Geschmorte Urkarotte „Orientalisch“

Ras el-Hanout | Römersalat | Knusprige Kichererbsen
26€

Rosa gebratener Lammrücken

Cocobohnensud | Safran
Spitzpaprika
42€

Zweierlei vom Reh aus der Sulzschneider Jagd

Ragout & rosa gebratener Rücken
Wild Preiselbeerjus | Pfifferlinge | Semmelknödel
44€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Sommergemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Champagnersorbet | Minz-Granite | Holunderschaum

dritter Akt:

Die Keule

Cocobohnensud | Safran | Spitzpaprika

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Thunfisch Ceviche

Guacamole | Gurkensorbet | Maischips
2024 Lugana Prestige, Cà Maiol, Italien

Geeiste Tomatenessenz

Reichenauer Tomaten | Basilikum | Bruschetta
2024 Sauvignon Blanc II, Weingut Von Winning, Pfalz

Hugo Royal

Champagnersorbet | Minz-Granite | Holunderschaum

Zweierlei vom Reh aus der Sulzschneider Jagd

Ragout & rosa gebratener Rücken
Wild Preiselbeerjus | Pfifferlinge | Semmelknödel
2019 Cuveé Rioja, Martínez Lacuesta, Spanien

Weinbergpfirsich & Joghurt

Pistazie | Limette
2018 Oremus Szamorodni, Tokaj, Ungarn

3-Gang Menu mit Suppe 62€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 89€

Weinbegleitung 3 Gang: 25€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€