

Vorspeisen

Tataki von Allgäuer Rind

Carpaccio „Japan Style“

Hoi Sin | Wasabi | gerösteter Blumenkohl

21 €

Gebratene Jakobsmuscheln

Erbsencreme | Karamellisierte Oliven | Frisée

22 €

Karamellisierter Allgäuer Ziegenkäse

Schwarzwurzel | Quitte | Haselnuss

16 €

Hummersamtsuppe

Kaiserschote | Apfel | Gyoza

14€

Stunden Ei

Perigord Trüffel | Schwarzer Reis | Bergkäse

18 €

Hauptspeisen

Gunzesrieder Saibling

Hummerschaum | Wilder Brokkoli | Schwarzer Reis

35 €

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

Essiggurke | Rote Beete | Kartoffelschaum

34 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Preiselbeerjus | Petersilienwurzel | Waldpilze

35 €

Rosa gebratener Kalbsrücken

Trüffel-Rahmsauce | Pinienkernkruste | Topinambur

34 €

Geschmorte Ochsenbacke

Portweinjus | Rahmwirsing | Kartoffelschaum

29€

Trüffel Spaghettini

Perigord Trüffel | Bergkäse

28€

Special no.1

Bayrische Bauern Ente

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | geschmorter Kürbis | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Cassis - Sorbet

Basilikum Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Trüffel | Feldsalat

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almochsen

Portweinjus | Gemüse Allerlei | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Tataki von Allgäuer Rind

Carpaccio „Japan Style“

Hoi Sin | Wasabi | gerösteter Blumenkohl

2021 Weth & Welz, Weingut Knewitz, Rheinhessen

Hummersamtsuppe

Kaiserschote | Apfel | Gyoza

2022 Scheurebe, Weingut Am Stein, Franken

Cassis - Sorbet

Basilikum Granite | Limetten Espuma

Rosa gebratener Kalbsrücken

Trüffel-Rahmsauce | Pinienkernkruste | Topinambur

2019 Rioja, Finca San Martin, Torre de Ona

Moelleux au Chocolat

Lauwarmer Schokoladeneukuchen | Pistazien Eis

2020 Riesling Ausles „Goldtröpfchen“

3-Gang Menu mit Suppe 57€

3-Gang Menu mit Tataki 63€

5-Gang Menu: 79€

Weinbegleitung 3 Gang: 24€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€

Aperitif

Weintrinker sind intelligent, sexy,
gesund & sehen gut aus



ONDERSCH SPRITZ

Grapefruit, Weinbergpfirsichlikör, Dry Gin, Prosecco, Zitronenthymian

8€

PINK SPRITZ

Pink Gin, Zitronenlimonade, Prosecco, schwarze Johannisbeere

8€

MARTINI SPRITZ

Martini Fiero, Tonic Water, Prosecco, Orange

7€

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone

7€

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

7€

WINTER SPRITZ

Winterliche Aromen, Bitter Lemon, Prosecco

8€

LILLET WILD BERRY

Lillet, Schweppes Wild Berry

7€

SAN BITTER SPRITZ (ALKOHOLFREI)

San Bitter, Traubensecco, Minze, Soda

7€

Schaumwein



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT PREMIER CRU

Marc Hebrant / á Mareuil-sur-Aý

0,1l 16€

RIESLING SEKT TROCKEN

Weingut Knewitz, Appenheim, traditionelle Flaschengährung

0,1l 8€

LUDWIGS TRAUBENSECCO ALKOHOLFREI

Weingut am Stein, Würzburg

0,2l 7€