

## Vorspeisen

### Tatar von der Allgäuer Ferse

Wachtelei | Brioche | Frühlingskräuter

22 €

### Ceviche von der Fjordforelle

Kokos | Wasabi | Papaya

20 €

### Caeser Salad „Ondersch“

Römersalatherzen | Jamei Bergkäse | Malzbrotchip

14 €

### Kalbs Consommé

Schnittlauch | Wurzelgemüse | Sherry

13€

### Gebratener Pulpo

Safran Risotto | Grüner Spargel | Orangen

20€

## Hauptspeisen

### Gunzesrieder Saibling

Hummerschaum | junger Spinat | Kartoffelschaum  
38€

### Trüffel Tagliatelle

Perigord Trüffel | Champagnerschaum  
Bergkäse  
28€

### Gebratener Kabeljau

Safranschaum | Miesmuschel | Fregola Sarda Risotto  
38€

### Das Beste vom Kalb

Trüffelrahmsauce | Grüner Spargel | Kartoffelschaum  
39€

### Zweierlei vom Almochen

Geschmorte Backe & Rosa gebratenes Filet

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum  
40€

### Gebratene „Lable Rouge“ Perlhuhn Brust

Madeira Sauce | Spitzkohl | Kartoffelschaum  
39€

## *Special no.1*

### **Bayrische Bauern Ente**

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

#### **Die Brust**

Preiselbeer Sauce | Spitzkohl | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

#### **Aperol Ondersch**

Orangen Sorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

#### **Die Keule**

Trüffelschaum | Feldsalat

pro Person 55€

## *Special no.2*

### **Chateaubriand**

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almochsen

Trüffel Sauce | Frühlings Gemüse | Kartoffelschaum

pro Person 55€

## Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

### Tatar von der Allgäuer Färsche

Wachtelei | Brioche | Frühlingskräuter

2021 Kalk & Stein, Cuveé aus Chardonnay & Weißburgunder,  
Weingut Rings, Pfalz

### Petersilienwurzel Schaumsüppchen

Apfel | Champagner | gebratene Jakobsmuschel

2022 Sauvignon Blanc Vette, Tenuta San Leonardo, Venezien

### Aperol Ondersch

Orangen Sorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

### Das Beste vom Kalb

geschmort & Rosa gebraten

Trüffelrahmsauce | Grüner Spargel | Kartoffelschaum

2022 Frühburgunder, Weingut Mayer Naekel, Ahr

### Zitrone „Ondersch“

Rahmjoghurt | Karamellisierte Schokolade

2022 Riesling Auslese Weingut Am Stein, Franken

3-Gang Menu mit Suppe 66€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 85€

Weinbegleitung 3 Gang: 28€ Weinbegleitung 5 Gang: 38€

## Aperitif

Weintrinker sind intelligent, sexy,  
gesund & sehen gut aus



### ONDE RSCH 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

7,5€

### LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone

7,5€

### APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

7,5€

### RHABARBER SPRITZ

Rhabarber Sirup, Holunder Likör, Prosecco

7,5€

### LILLET WILD BERRY

Lillet, Schweppes Wild Berry

7,5€

### SAN BITTER SPRITZ (ALKOHOLFREI)

San Bitter, Traubensecco, Minze, Soda

7€

## Schaumwein



### CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT PREMIER CRU

Marc Hebrant / à Mareuil-sur-Aÿ

0,1l 16€

### RIESLING SEKT TROCKEN

Weingut Knewitz, Appenheim, traditionelle Flaschengärung

0,1l 8€

### LUDWIGS TRAUBENSECCO ALKOHOLFREI

Weingut am Stein, Würzburg

0,2l 7€