

Vorspeisen

Tatar von der Allgäuer Färse

Wachtelei | Brioche | Senfcreme

22 €

Ceviche von der Fjordforelle

Kokos | Wasabi | Papaya

20 €

Caeser Salad „Ondersch“

Römersalatherzen | Jamei Bergkäse | Malzbrotchip

14 €

Petersilienwurzel Schaumsüppchen

Apfel | Champagner | gebratene Jakobsmuschel

16€

Gebratener Pulpo

Safran Risotto | Puntarelle | Orangen

20€

Hauptspeisen

Gunzesrieder Saibling

Hummerschaum | junger Spinat | Kartoffelschaum
38€

Gebratener Kabeljau

Safranschaum | Miesmuschel | Fregola Sarda Risotto
38€

Zweierlei vom Almoachsen

Geschmorte Backe & Rosa gebratenes Filet
Portweinjus | Petersilienwurzel | Kartoffelschaum
40€

Ofenkartoffel „Ondersch“

Schnittlauch Beurre Blanc | Geräucherte Kartoffel
Belper Knolle
24€

Gebratene „Lable Rouge“ Perlhuhn Brust

Madeira Rahmsauce | gebratene Römersalatherzen |
Vanille Karotten
39€

Special no.1

Bayrische Bauern Ente

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Preiselbeer Sauce | Spitzkohl | Selleriepüree

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 Almoachsen

Trüffel Sauce | Frühlings Gemüse | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Tatar von der Allgäuer Färsé

Wachtelei | Brioche | Senfcreme

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

Gebratene „Lable Rouge“ Perlhuhn Brust

Trüffel Rahmsauce | gebratene Römersalatherzen |
Vanille Karotten

2020 St.Lauren, Weingut Heinrich, Österreich

Zitrone „Ondersch“

Rahmjoghurt | Karamellierte 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€