

Vorpeisen

Thunfisch a la plancha

Yuzu Zitrone | Kürbis- Kimchi Salat | Dashi Sud

20€

Carpaccio vom Almochsen

Büffel Mozzarella | Rote Beete | Rucola Salat

18€

Lauwarmer ½ Hummer

Hummerschaum | lila Kartoffel | Winter Spinat

35€

Fischsuppe Ondersch

Krustentiere | Safran | geröstetes Tramezini

16€

Trüffel Tagliatelle

Perigord Trüffel | Champagnerschaum | Bergkäse

24€

Hauptspeisen

Gebratenes Zanderfilet

„Flammkuchen Aromen“

Geschmorte Zwiebel | Gerösteter Speck |
Sauerrahmschaum

38€

Rinderfilet Rossini

Trüffeljus | gebratene Stopfleber | Karottenpüree
49€

Geschmorte Schwarzwurzel

Kürbisschaum | Knuspriger Grünkohl | geräucherter
Mandel

28€

Zweierlei vom Wild

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Hirsch Backe
Preiselbeerjus | Rotkohl Cannelloni | Semmelknödel

44€

Rosa gebratene Entenbrust „Asiatisch“

Teriyaki Sauce | Wok Gemüse | Gewürz Reis

36€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Preiselbeerjus | Rotkohl | Semmelknödel

zweiter Akt:

Erfrischung

Apfelsorbet | Rote Beete Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule als Ragout

Teriyaki Sauce | Wok Gemüse

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 a la plancha

Yuzu Zitrone | Kürbis- Kimchi Salat | Dashi Sud

2024 Riesling Alte Reben, Weingut Alexander Laible, Baden

Fischsuppe Ondersch

Krustentiere | Kaiserschote | geröstetes Tramezini

2024 Rose Lagrain, Alois Lageder, Süd Tirol

Erfrischung

Apfelsorbet | Rote Beete Granite | Limetten Espuma

Zweierlei vom Wild

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Hirsch Backe

Preiselbeerjus | Rotkohl Cannelloni | Semmel Knödel

2021 Son of a Butcher Cuveé, Yannick Rousseau, Kalifornien

Creme Brûlée

Mandarinen Sorbet | Vanille | Crumble

2018 Szamorodni, Weingut Oremus, Tokaj

3-Gang Menu mit Suppe 68€

3-Gang Menu mit Vorspeise 72€

5-Gang Menu: 87€

Weinbegleitung 3 Gang: 30€ Weinbegleitung 5 Gang: 40€

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

7,5€

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€