

Vorspeisen

Thunfisch a la plancha

Yuzu Zitrone | Kürbis- Kimchi Salat | Dashi Sud

20€

Terrine von Perlhuhn & Entenleber

Quitte | Banyulsgelee | gerösteter Brioche

22€

Lauwarmer ½ Hummer

Hummerschaum | lila Kartoffel | Winter Spinat

35€

Fischsuppe Ondersch

Krustentiere | Safran | geröstetes Tramezini

16€

Fregola Risotto

Pistazienpesto | geschmorter Chicorée

Kräutersaitlinge

18€

Hauptspeisen

Gebratenes Zanderfilet

„Flammkuchen Aromen“

Geschmorte Zwiebel | Speck | Sauerrahmschaum

38€

Trüffel Tagliatelle

Perigord Trüffel | Champagnerschaum | Bergkäse

28€

Rinderfilet Medaillons

Grüne Pfeffersauce | Winter Spinat | Lila Kartoffel

44€

Geschmorte Schwarzwurzel

Kürbisschaum | Knuspriger Grünkohl | Mandel

28€

Geschmortes Schaufelstück

Barolojus | Honig Karotten | Kartoffelschaum

36€

Rosa Gebratener Kalbstafelspitz

“Tom Ka Gai“

Zitronen Graß | Pak Choi | Süßkartoffel

39€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Preiselbeerjus | Wintergemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Apfelsorbet | Rote Beete Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

“Tom Ka Gai“

Zitronen Graß | Pak Choi | Süßkartoffel

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almochsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Terrine von Perlhuhn & Entenleber

Quitte | Banyulsgelee | gerösteter Brioche

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

Rosa Gebratener Kalbstafelspitz

“Tom Ka Gai“

Zitronen Graß | Pak Choi | Süßkartoffel

2019 Ingelheimer Spätburgunder, Weingut Knewitz,
Rheinhessen

Creme Brûlée

Mandarinen Sorbet | Vanille | Crumble

2018 Banyuls Traditionnel, Gérard Bertrand, Sud de France

3-Gang Menu mit Suppe 63€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 85€

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 / á Mareuil-sur-Aý

0,1l 16€

RIESLING SEKT TROCKEN

Weingut Knewitz, Appenheim, traditionelle Flaschengärung

0,1l 8€

LUDWIGS TRAUBENSECCO ALKOHOLFREI

Weingut am Stein, Würzburg

0,2l 7€