

FISCH UND LAMM

Zur EINSTIMMUNG

Cocktail „STECKER SPRITZ“ Apfelsaft klar, Grapefruitsaft, Lime Juice Johannisbeersaft und Sekt	0,2 L	5,50
Cocktail „STECKER SOLO“ (alkoholfrei) Apfelsaft klar, Grapefruitsaft, Lime Juice und VR	0,2 L	4,50

VORSPEISEN

Gebratene Garnele und gebackenes Krustentierbällchen asiatische Vinaigrette, Mango, Reis und Ponzu	14,00
Variation von Fenchel und Orange, als Mousse, geschmort und Salat; mit Gäufeldener Schafskäse dazu Getreide	11,50
Rote- Beete- Crème- Suppe mit geräucherter Forellencrème und Brotchip	6,80



HAUPTGERICHTE

Gebratener Heilbutt mit Ingwer- Apfelsauce in Salz gegarter gelber Beete Rote- Beete- Püree und Haselnuss- Kartoffelbällchen	29,50
Zweierlei vom Winter- Kabeljau (geflämmt und geräuchert) Liebstöckelsauce, dazu Kalamansi, Lauch und spanische Krokette	28,50
Zweierlei vom Lamm als gebratener Rücken unter der Pinienkern- Schafskäsekruste und Haxenragout, dazu kräftige Jus sautierte Pilze und Granny- Smith- Apfel Topinambur mit Kartoffel Heubutter- Espuma	28,00
Blumenkohl „Tel Aviv“ mit Tahini- Zitronensauce Granatapfel, Petersilie und Gäufelder Schafskäse	20,00



KLEINES MONATS-MENÜ

Gebratene Garnele und gebackenes
Krustentierbällchen
asiatische Vinaigrette, Mango, Reis und Ponzu

Rote- Beete- Crème- Suppe
mit geräucherter Forellencrème und Brotchip

Zweierlei vom Lamm als gebratener Rücken unter
der Pinienkern- Schafskäsekruste und Haxenragout
dazu kräftige Jus
sautierte Pilze und Granny- Smith- Apfel
Topinambur mit Kartoffel- Heubutter- Espuma

Delice von Banane mit Passionsfrucht
als Eis, Mousse und Ragout
Buttermilch, Petersilie und Schokolade



Diese Speisefolge wurde von den Küchenmeistern Gerhard Nölly und Simon Schloßhauer für Sie zusammengestellt. Der Preis beträgt € 54,00 pro Person - ohne Garnele € 40,00. Das Menü können wir bis 20.30 Uhr reichen.

Viel Vergnügen und einen guten Appetit!

Weine zu der Monatskarte aus 0,7 ltr. Flaschen



2019 GUNDELSBACHER Sauvignon Blanc, trocken 0,1 L 3,90
Weingut Klopfer, Weinstadt-Großheppach, Remstal, Eco-Vin
Württembergs Jung-Winzer des Jahres 2016
Stachelbeere, Passionsfrucht & Cassis gepaart mit zarten Noten von frischem
Heu & Brennnessel dominieren die Aromen-Vielfalt. Animierend & geradlinig am Gaumen.

2018 GRAUBURGUNDER GRANIT, trocken 0,1 L 3,90
VDP Weingut Freiherr von Franckenstein, Ortenau
Der Grauburgunder riecht nach weißen Blüten, kombiniert mit Steinobst,
Birne & Pfirsich, abgerundet durch seine feine Würze & seinen cremigen Schmelz.

2018 GRÜNER VELTLINER Kamptal, trocken 0,1 L 3,90
Grüner Veltliner / BIO-Weingut Loimer, Kamptal
Charmant und adrett beflügelt er durch subtilen Aromen von grünem Apfel,
Stachelbeere & weißer Johannisbeere, befeuert durch herbale Noten von Verveine,
weißem Pfeffer und Kresse. Im Abgang finden sich gleichsam saftige Aromen.

2017 LE TIGRE, Faugères AOC –Barrique - 0,1 L 4,30
Cuvée Syrah, Grenache, Carignan / Chateau des Adouzes, Roquessels
Potpourri aus Johannisbeeren, Himbeeren & Brombeeren, untermalt von reifen
Pflaumen. Feinwürzige Nuancen von zerstoßenen Nelken & Eichenholz dominieren
den extraktreiche Cuvée mit Tiefgang & Würze.

DIESE MONATSKARTE GILT TÄGLICH AUSSER SONN- UND FEIERTAGS



Dessert - Karte

Monats-Aktion

Delice von Banane mit
Passionsfrucht
als Eis, Mousse und Ragout
Buttermilch, Petersilie und
Schokolade
9,00

Käsegang:
Gäufeldener Schafskäse
mit Trockenfrüchtebrot
und Mandarine
Kardamon- Joghurt- Espuma
und Macadamianuss
9,00

Gebackene GRIEB- VANILLE- BÄLLCHEN
Walnuss- Karamell- Schokoladen- Tartelette
Holunderbeerensorbet
und Schokolade
9,00



CRÈME BRULÉE
von der Tonkabohne
7,00

MOUSSE au CHOCOLAT
mit Schoko-Crumble
Früchtegarnitur
7,80

APFELKÜCHLE mit VANILLE-EIS
und Zimtucker, Sahnetupfer
7,80

VANILLE-EIS (2 Kugeln)
mit warmen HIMBEEREN
Sahnetupfer
7,00

HAUSGEMACHTES MANGOSORBET
mit Himbeeren und Gin-Espuma
8,00