



MENÜ 1 - VEGETARISCH

WINTERLICHER BLATTSALAT IM HIMBEER-WALNUSSDRESSING
MIT GERÖSTETEN WALNUSS- UND KÜRBISKERNEN



GEBRATENES WINTERGEMÜSE
UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE
MIT EMMENTALER KÄSE ÜBERBACKEN



AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE

28.00 €

MENÜ 2

KRAFTBRÜHE VOM REHBOCK AUS DEM SCHLOSSWALD
MIT PISTAZIEN-KLÖßCHEN



SKREI-WINTERKABELJAU
AUF WURZELGEMÜSE MIT RIESLINGSAUCE
AN KARTOFFELMOUSSELINE
UND GEBRATENER AHLER WURST

ODER

PANIERTES KOTELETTE VOM SCHWEIN
AUF SPECKWIRSING UND GEBRATENEN LILA KARTOFFELN



TOPFEN-STRUDEL
MIT ROSINEN AN ORANGENKOMPOTT

36.00 €



MENÜ 3

CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN ANGUS-RIND
MIT PESTO UND SAUTIERTEN KRÄUTERSAITLINGEN



CREMESUPPE VON DER ROTEN BETE
MIT RICOTTA-NUDELN UND SAUTIERTER RIESENGARNELE



DUO VOM REGIONALEN HIRSCH
HIRSCHRAGOUT UND ROSA GEBRATENER RÜCKEN
IN KIRSCHPFEFFERJUS AUF PASTINAKEN-RAGOUT
UND PFLAUMEN-SERVIETTENKNÖDEL



SCHOKOLADENTARTE
MIT HAUSGEMACHTEM BANANEN-EIS

3-GANG MENÜ (OHNE VORSPEISE)	42.00 €
4-GANG MENÜ	49.50 €

WEINEMPFEHLUNG

2014' ER CHATEAU DE LA COMMANDERIE

LALANDE DE POMEROL, FRANKREICH

J. P. MOUEIX

FEINER, ELEGANTER UND BESONDERS TYPISCHER ROTWEIN AUS DER MERLOTTRAUBE

SAFTIGE KIRSCHFRUCHT, KRÄFTIGE STRUKTUR UND EIN FEIN-WÜRZIGER ABGANG

0,2 L

12.00 €



COCKTAILS (ALKOHOLFREI)

MIAMI 0.20 l 7.50 €
ORANGENSAFT, ANANASSAFT, MANGOSAFT, ZITRONENSAFT
UND GRENADINE SIRUP

MAYA TEMPEL 0.20 l 7.50 €
LIMETTENSAFT, GRENEADINESIRUP UND GINGER ALE

COCKTAILS (MIT ALKOHOL)

MAI TAI 0.20 l 8.50 €
ZITRONENSAFT, MANDELSIRUP, BRAUNER RUM, CONTREAU, ORANGENSAFT
UND ANANASSAFT

SPEZIALITÄT DES HAUSES

WOLFSBLUT 0.20 l 8.50 €
MERLOT, GRENADIEN, COINTRAU, CACHACHA

KAFFEESPEZIALITÄTEN (MIT ALKOHOL)

IRISH COFFEE 6.00 €

BAILEYS KAFFEE 6.00 €
