

# MENÜ

---

**Allgäuer Bergkäse  
mit Wirsing, eingelegten Sauerkirschen  
und Walnuss**

2016er Riesling Brotwasser „GG“  
Weingut Herzog von Württemberg / Württemberg



**Gebratener Winterkabeljau  
mit geriebenem Kartoffel-Feldsalat**

2016er Sauvignon Blanc "Reserve"  
Weingut Philipp Kuhn / Pfalz



**Knusprig gebratene Schwarzwurst  
mit Kalbsjus, Blumenkohl und Schmorzwiebeln**

2015er Chardonnay "Reserve"  
Collegium Wirtemberg / Württemberg



**Rosa gebratener Iberico-Rücken  
mit Senfjus, Speck, Grünkohl  
und geschmelztem Kartoffekloß**

2014er Cuvée Cabernet  
Weinmanufaktur Untertürkheim / Württemberg



**Törtchen Schokolade und Karamell  
mit Pflaume, Erdnuss und Sauerrahmeis**

2016er „Fellbacher Lämmeler“ Riesling Auslese  
Weingut Schnaitmann / Württemberg

**5 Gang Menü Euro 78,90  
ohne Schwarzwurst Euro 65,90  
ohne Schwarzwurst und Adlerfisch Euro 52,90**

5 Gang Weinmenü Euro 38,90  
ohne Chardonnay Euro 31,90  
ohne Sauvignon blanc und Chardonnay Euro 24,90

## VORSPEISE

---

*Kleiner Zupfsalat aus Bauerngärten  
mit Kürbiskernen, Kernöl, Kresse und Sprossen*

Euro 7,90

*Knusprig gebratene Schwarzwurst  
mit Kalbsjus, Blumenkohl und Schmorzwiebeln*

Euro 14,90

*Allgäuer Bergkäse  
mit Wirsing, eingelegten Sauerkirschen  
und Walnuss*

Euro 14,90

## ZWISCHENGANG

---

*Winterkabeljau  
mit geriebenem Kartoffel-Feldsalat  
und Gartenkresse*

Euro 14,90

*In Butter gebratenes Kalbsbries  
mit Alblinsen und Blatt Petersilie*

Euro 15,90

# HAUPTGANG

---

*Zwiebelrostbraten vom Irischen Dry Aged Roastbeef  
geschnitten wie gewachsen, mit Lembergerjus, Filderkraut  
und handgeschabten Butterspätzle*

*Euro 25,90*

*Rosa gebratener Iberico-Rücken  
mit Senfjus, Speck, Grünkohl  
und geschmelztem Kartoffekloß*

*Euro 29,90*

*48 Std. Sous vide gegartes Rinder-Boned Chuck  
mit Schmorsud, Rosenkohl, Cranberries  
und Kicherebsenpüree*

*Euro 24,90*

*Maispoulardenbrust  
mit Butterjus, Sellerie, Mandel,  
gebratenem Jonagold und Laugenbrezel*

*Euro 24,90*

*Gebratener Island-Rotbarsch  
mit Muschelsud, Blattspinat  
und Kartoffelterrine*

*Euro 29,90*

*Sehr geehrte Gäste,  
unsere Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage in einer separaten Speisekarte bei  
unserem Servicepersonal. Zusätzlich bitten wir Sie, uns Ihre Lebensmittelunverträglichkeit mitzuteilen.*

# FÜR ZWEI PERSONEN

---

*Ganze Oldenburger Bauernente in zwei Gängen serviert*

*Knusprige Brust mit Entenglace,  
Sellerie, gebratenem Jona Gold,  
Mandel und geschmelzetem Kartoffelkloß*

*Knusprige Keule  
mit Grünkohl und Speck*

*pro Person Euro 35,90*

## SÜSSES

---

*Törtchen von Zartbitter-Schokolade und Karamell  
mit Pflaume, Erdnuss und Sauerrahmeis*

*Euro 10,90*

*Törtchen und Eis von Honig und Joghurt  
mit karamellisierter Walnuss*

*Euro 10,90*

*Zitronen-Orangensorbet  
mit Absolut Wodka 2 cl*

*Euro 7,90*

*Karamellisiertes Apfelsorbet  
mit „Aufricht“ Jonagoldbrand 2 cl*

*Euro 10,90*

*Hausgemachtes Vanilleeis  
mit karamellisierten Kürbiskernen  
und steirischem Kürbiskernöl*

*Euro 5,90*

*Hausgemachte Sorbet/Rahmeis*

*pro Kugel Euro 2,70/2,90*