

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Wir haben unsere Speisekarte in drei Menüs gegliedert. Aus diesen Menüs können Sie sich selbstverständlich auch einzelne Speisen individuell zusammenstellen. Noch eine kleine Herzensangelegenheit, wir finden, dass zu viele Lebensmittel im Mülleimer landen, das versuchen wir zu vermeiden. Sollte Ihnen die Hauptgangportion einmal zu klein sein, dürfen Sie gerne beim Service einen Nachservice bestellen, sollte die Portion einmal zu gross sein packen wir gerne den Rest ein.

Ihre

Marie-Luise und Max Schraner mit dem gesamten Team

Aperitifempfehlung

Back to the (beet) roots

Pinot brut 2 mit Aperol, roter Beete und Rosmarin 11.-€

Menü Gourmet

Garnele und Jakobsmuschel mit Kürbis, Karotte und Lauch

19.-€

Pilzessenz mit gefülltem Knuspercannelloni

15.-€

Offenes Ravioli mit Loup de Mer, Artischocken,
getrockneten Tomaten und Olivenschaum

36.-€

oder

Rehrücken im Wirsingmantel mit Quittenchutney,
Kletzenschupfnudeln und Rosenkohl

36.-€

Variation von der Pistazie mit Zwetschgen und Kadaifi

15.-€

Menü 4-Gang: 79.-€

Menü 5-Gang (mit 2 kleinen Hauptgängen): 89.-€

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Menü Vegetarisch

Köstlichkeiten von roter Beete, Spinat und Polenta mit Walnuss-Crunch

17.-€

Karamellierte Blumenkohlsuppe
mit Blumenkohl im Tempura und Curryschaum

13.-€

Steinpilzstrudel mit Hokkaidokürbis, Blaukraut und Mandel

28.-€

Zweierlei von der Birne mit Nougat und Rotwein

14.-€

Menü 4-Gang: 65.-€

Wirtshaus Menü

Tatar vom Weiderind mit Wachtelei
und Sesamgebäck

16.-€

oder

Matjes nach Hausfrauen Art mit Pumpernickel- Erde

16.-€

Rinderkraftbrühe mit Grießklösschen oder Flädle

7,50€

Zander mit Meerrettichkruste,
Birnen-Wirsing-Gemüse und Kartoffelpürree
oder

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat

28.-€

Münsterkäse mit lauwarmen Radieschen und Schwarzbrotchip

10.-€

Grießflammerie mit eingelegten Zwetschgen und Zimt-Eis

12.-€

Menü 4-Gang: 55.-€

Menü 5-Gang (mit Käse) 64.-€