

Speisekarte

Aperitif

Rosé-Sekt „La Principessa“ • 0,1 l

Spätburgunder • Méthode Traditionnelle
Weingut Prinz Salm • Nahe | **9,50**

Superiore• Prosecco • 0,1 l

Valdo • Veneto • Italien | **8**

Belsazar • Riesling Vermouth 5 cl

Riesling • Deutschland | **7**

„Cuvée Nr. 23“ • PriSecco • 0,2 l alkoholfrei

Rhabarber • Apfel • Blüten
Manufaktur Jörg Geiger • Baden • Deutschland | **12**

Vorspeisen

Ofensuppe

Tomate • Paprika • Erdnuss • Brotchip | **12**

Geschlagenes Carpaccio vom Rinderfilet

Trüffel-Tapenade • Parmesan | **22**

Tatar vom schottischen Label Rouge Lachs

Kartoffel-Rösti • Kräuter-Schmand • Forellen-Kaviar | **22**

Saisonaler Blattsalat vom Keltenhof - gratinierter Ziegenkäse

Honig • Thymian • geröstete Kerne • Balsamico | **20**

Saisonaler Blattsalat vom Keltenhof - Parmesan

geröstete Kerne • Balsamico | **20**

Gebratene Wildfang- Riesengarnelen

Avocado • Teriyaki • Rucola | **23**

Gnudi - Ricotta-Gnocchi

geschmolzene Tomaten • Basilikum-Pesto | **14**

Hinweis für unsere Gäste:

Unsere Gerichte sind als Kompositionen zusammengestellt.

Änderungen einzelner Komponenten sind daher nur eingeschränkt möglich.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

Speisekarte

Hauptgänge

Kalbs Cordon-Bleu

Serrano-Schinken · Mozzarella · Tagesgemüse · Kartoffel-Püree | 33

Rinderfilet vom australischen Black Aberdeen Rind

Cognac-Pfefferjus · wilder Broccoli · Kartoffelfrites | 48

Rücken vom Salzwiesenlamm

Portwein-Jus · grüne Bohnen · Kartoffelgratin | 41

Seeteufel Medaillon

Karottenjus · Broccoli · Kartoffel-Selleriestampf | 42

Kikok-Maishähnchenbrust

Zitronen-Thymiankruste · Hollandaise · Broccoli · Kartoffelpüree | 32

Teriyaki-Kikok-Maishähnchenbrust

Blattsalat vom Keltenhof · geröstete Kerne · Balsamico | 30

Gnudi - Ricotta-Gnocchi

geschmolzene Tomaten · Basilikum-Pesto | 24

Zusätzliche Beilagen

- kleiner Blattsalat | 7
- Kartoffelfrites | 6
- Kartoffelpüree | 6
- Kartoffelgratin | 6

Desserts

Schokolade „Humboldt“

Küchlein · Parfait · Mousse | 15

Vanille Crème brûlée | 12

Französischer Kuh- & Ziegenkäse

Trauben · Fruchtbrot · Feigensenf | 19

Hinweis für unsere Gäste:

Unsere Gerichte sind als Kompositionen zusammengestellt.

Änderungen einzelner Komponenten sind daher nur eingeschränkt möglich.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.