

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**

Medaillon vom Seeteufel

Karotten-Korianderjus · Kartoffel-Selleriestampf | **39**

Filet vom Ibericoschwein

Hollandaise · grüner Spargel · Kartoffel-Selleriestampf | **33**

Trüffelpasta

Parmesan · italienische Herbsttrüffel | **30**

Gnudi - Ricotta-Gnocchi

geschmolzene Tomaten · Basilikum-Pesto | **24**

Zusätzliche Beilagen

- kleiner Blattsalat | 12
- 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.