Speisekarte

Aperitif

Rosé-Sekt „La Principessa“ · 0,1 l
Spätburgunder · Méthode Traditionnelle
Weingut Prinz Salm · Nahe I **9,50**

Superiore· Prosecco · 0,1 l
Valdo · Veneto · Italien I **8**

Belsazar · Riesling Vermouth 5 cl
Riesling · Deutschland I **7**

„Cuvée Nr. 23“ · PriSecco · 0,2 l alkoholfrei
Rhabarber · Apfel · Blüten
Manufaktur Jörg Geiger · Baden · Deutschland I **12**

Vorspeisen

Ofensuppe
Tomate · Paprika · Erdnuss · Brotchip I **12**

Geschlagenes Carpaccio vom Rinderfilet
Trüffel-Tapenade · Parmesan I **22**

Tatar vom schottischen Label Rouge Lachs
Kartoffel-Rösti · Kräuter-Schmand · Forellen-Kaviar I **22**

Saisonaler Blattsalat vom Keltenhof - gratinierter Ziegenkäse
Honig · Thymian · geröstete Kerne · Balsamico I **20**

Saisonaler Blattsalat vom Keltenhof - Parmesan
geröstete Kerne · Balsamico I **20**

Gebratene Wildfang- Riesengarnelen
Sobrasada de Mallorca · Romanasalatherzen I **25**

Gnudi - Ricotta-Gnocchi
geschmolzene Tomaten· Basilikum-Pesto I **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 I **33**

Rinderfilet vom australischen Black Aberdeen Rind
Portweinjus · wilder Broccoli · Kartoffelpüree I **48**

Rücken vom Salzwiesenlamm
Portwein-Jus · grüne Bohnen · Kartoffelgratin I **41**

Filet vom Kabeljau unter Kräuterkruste
Hollandaise · Broccoli · Kartoffelpüree I **42**

Geschmorte Ochsenbäckchen
cremige Polenta · Tagesgemüse · Pflaumenteepüree I **36**

Trüffelpasta
Parmesan · italienische Herbsttrüffel I **30**

Gnudi - Ricotta-Gnocchi
geschmolzene Tomaten· Basilikum-Pesto I **24**

Zusätzliche Beilagen

- Kleiner Blattsalat vom Keltenhof I 12
- Kartoffelfrites I 6
- Kartoffelpüree I 6
- Kartoffelgratin I 6
- Gemüse | 6
- Grüner Spargel | 8
- Sauce · Jus · Hollandaise | 4
- Dips | 4
- Brot | 4

Desserts

Schokolade „Humboldt“
Küchlein · Parfait · Mousse I **15**

Vanille Crème brûlée I 12

Französischer Kuh-& Ziegenkäse
Trauben · Fruchtbrot · Feigensenf I **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.