



FEINKOST SPEISEN BAR

Kulinarisch empfehlen wir

VORSPEISEN

KÜRBISUPPE MIT KOKOS-AROMA	10,50 €
HUMMERSCHAUM-SUPPE MIT GEBRATENER GARNELE	12,50 €
ZIEGENKÄSE-TARTE MIT ROTEM ZWIEBEL-FONDUE UND ZITRUS-ZESTEN	14,50 €
RINDER-TATAR KLASSISCH ZUBEREITET MIT GERÖSTETEM CIABATTA	18,50 €
GAMBA UND BOUDIN NOIR AUF KARTOFFEL-CARPACCIO MIT SAUTIERTEN APFELWÜRFELN	16,90 €
MIESMUSCHELN IM WEIßWEIN-SUD MIT CIABATTA	13,90 €
LINGUINE MIT STEINPILZEN POCHIERTEM EI UND BELPER KNOLLE	20,50 €

GANDLBROT, TÄGLICH FRISCH GEBACKEN MIT BUTTER UND AUFSTRICH, 2,00 € PRO TELLER

HAUPTGERICHTE

STEINPILZ-RISOTTO MIT SCHWARZEM TRÜFFEL, PRO 1 G	22,50 € 3,00 €
HEILBUTT IM LAUCHMANTEL GEBRATEN MIT SAUTIERTEM SPITZKOHL, ROTER ZWIEBEL-MARMELADE UND CHAMPAGNER-SAUCE	28,50 €
GEBRATENER SEE-SAIBLING MIT GRAPEFRUIT-KRÄUTER- KRUSTE AUF CREMIGER KÜRBIS-POLENTA MIT SAFRANSCHAUM	30,50 €
REH-MEDAILLONS MIT GLACIERTEN TRAUBEN GRAPPA-JUS, KARTOFFEL-GRATIN UND APFEL-BLAUKRAUT	38,00 €
GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN IN EIGENER JUS MIT RAHM-WIRSING UND HAUSGEMachten KRÄUTER-SPÄTZLE	30,80 €
RINDERLENDE VOM GRILL DAZU GRÜNE PFEFFERSAUCE ODER KRÄUTERBUTTER MIT RATATOUILLE, GRILLKARTOFFELN ODER MIT RUCOLA SALAT	29,50 €





FEINKOST SPEISEN BAR

Menü

Aperitif...

Cava Conde de Haro
Brut reserva 2018, Rioja DOCa
Bodegas Muga, 0,1 ltr

Menü

ZIEGENKÄSE-TARTE
MIT ROTEM ZWIEBEL-FONDUE UND ZITRUS-ZESTEN
*~ *~ *~ *

KÜRBISSUPPE MIT KOKOS-AROMA
*~ *~ *~ *

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN IN EIGENER JUS
MIT RAHM-WIRSING UND HAUSGEMachten KRÄUTER-SPÄTZLE
*~ *~ *~ *

KÜRBISSCHOKOLADEN BROWNIE
MIT VANILLE-EIS

PREIS INKL. APERITIF UND MENÜ
PRO PERSON 59,50 €

BEI MENÜ-ÄNDERUNGEN BERECHNEN WIR GEGEBENENFALLS EINEN AUFPREIS.

WIR NEHMEN IHRE MENÜBESTELLUNG BIS 20.00 UHR ENTGEGEN.

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNGEN:

AMISTAR 2021, PETER SÖLVA AUS DER MAGNUM FLASCHE
CHARDONNAY & SAUVIGNON

0,1 LTR 7,50 €
0,2 LTR 14,00 €

2019, CHEVALIER DE LA GARDIE ^{G.M.}, LES CELLIERS JEAN D`ALIBERT
AOP MINERVOIS

0,1 LTR 5,00 €
0,2 LTR 10,00 €





FEINKOST SPEISEN BAR

Dessert

KÜRBIS-SCHOKOLADEN BROWNIE
MIT VANILLE-EIS

PUMPKIN CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE-CREAM

10,50 €

AMARETTINI-ZIMT-PARFAIT
KIRSCH-RAGOUT

AMARETTI CINNAMON PARFAIT WITH CHERRY COMPOTE

8,90 €

KLEINE CRÈME BRÛLÉE

6,50 €

1 KUGEL SORBET
MANGO, ZITRONE ODER ERDBEERE

MANGO FRUIT, LEMON OR STRAWBERRY

4,00 €

KÄSE-VARIATION
FRÜCHTESENF, NÜSSE

CHEESE VARIETY, FIG MUSTARD, NUTS

15,00 €





FEINKOST SPEISEN BAR

Culinary recommendation

STARTER

PUMPKIN SOUP WITH COCOS-FLAVOUR	10,50 €
LOBSTER CREAM SOUP WITH ROAST PRAWN	12,50 €
GOAT CHEESE-TARTE WITH RED ONION FONDUE AND CITRUS-ZESTS	13,50 €
BEEF-TATAR CLASSIC STYLE WITH ROAST CIABATTA	17,50 €
PRAWN AND BOUDIN NOIR ON POTATO CARPACCIO WITH SAUTEED APPLE	16,50 €
MUSSELS IN WHITE WINE-SUD WITH CIABATTA	13,90 €
LINGUINE PASTA WITH PORCINI MUSHROOMS POACHED EGG AND BELPER KNOLLE	20,50 €

OVEN FRESH GANDLBREAD, WITH BUTTER AND DIP, 2,00 € PER PLATE

MAIN COURSE

PORCINI-RISOTTO WITH BLACK TRUFFLE, PRO 1 G	22,50 € 3,00 €
HALIBUT COATED IN LEEK WITH SAUTEED POINTED CABBAGE AND RED ONION JAM	28,50 €
ROAST SEA CHAR WITH GRAPEFRUIT-HERB- CRUST PUMPKIN POLENTA AN SAFFRON SAUCE	30,50 €
VENISON MEDALLIONS WITH GLAZED GRAPES GRAPPA-JUS, GRATINATED POTATOES AND RED CABBAGE WITH APPLE	38,00 €
STEWED CHEST OF VEAL IN SAUCE WITH SAVOY CABBAGE IN CREAM AND HOMEMADE "SPÄTZLE WITH HERBS"	30,80 €
GRILLED BEEF SIRLOIN WITH GREEN PEPPER SAUCE OR HERB BUTTER WITH RATATOUILLE, GRILLED POTATOES OR WITH ROCKET SALAD	29,50 €





FEINKOST SPEISEN BAR

Menu

Aperitif...

Cava Conde de Haro
Brut reserva 2018, Rioja DOCa
Bodegas Muga, 0,1 ltr

Menu

GOAT CHEESE-TARTE
WITH RED ONION FONDUE AND CITRUS-ZESTS
*~ *~ *~ *

PUMPKIN SOUP WITH COCOS-FLAVOUR
*~ *~ *~ *

STEWED CHEST OF VEAL IN SAUCE
WITH SAVOY CABBAGE IN CREAM AND HOMEMADE "SPÄTZLE WITH HERBS"
*~ *~ *~ *

PUMPKIN CHOCOLATE BROWNIE
WITH VANILLA ICE-CREAM

MENU AND APERITIF
PRICE PER PERSON 59,50 €

WE MAY CHARGE AN EXTRA CHARGE FOR MENU CHANGES.

WE ACCEPT YOUR MENU ORDER UNTIL 8 PM.

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNGEN:

AMISTAR 2021, PETER SÖLVA AUS DER MAGNUM FLASCHE
CHARDONNAY & SAUVIGNON

0,1 LTR 7,50 €
0,2 LTR 14,00 €

2019, CHEVALIER DE LA GARDIE ^{G.M}, LES CELLIERS JEAN D`ALIBERT
AOP MINERVOIS

0,1 LTR 5,00 €
0,2 LTR 10,00 €

