

Saisonale Menuvorschläge Herbst 2023

Menu I

Rote Bete-Suppe
mit Birnenwürfeln und Pernodschaum
Brot und Butter 10,75 €

Perlhuhnbrust mit Schwarzbrotssalz
Waldpilz-Kräuter-Sauce
Mangold-Möhren-Gemüse
Tagliatelle 28,50 €

Honig-Vanille-Eis
mit Quittenragout und Mohnhippe
Waldfrucht-Espuma
Feingebäck 10,50 €

Preis pro Person 49,75 €
Couvert pro Person 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

		außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>			
Nr. 72	2022er Würzburger Scheurebe VDP.ORTSWEIN, Kabinett, feinherb Bürgerspital zum Hl. Geist Würzbrug, Franken	11,25 €	41,50 € Alk. 10,5% vol.
Nr. 28	2021er Schloss Vollrads >Edition< Riesling Qualitätswein, grünsilber Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG Oestrich-Winkel, Rheingau	16,00 €	49,00 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 114	2021er Gentil >>Hugel<< Familie Hugel, Riquewihr, Elsass	10,50 €	39,50 € Alk. 12,5% vol.
<u>Roséwein</u>			
Nr. 179	2022er Villa Neus Rosé VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut J. Neus Ingelheim, Rheinhessen	8,50 €	36,50 € Alk. 11,5% vol.
<u>Rotwein</u>			
Nr. 192	2020er Verrenberg Lemberger VDP.GUTSWEIN, trocken Fürst Hohenlohe Oehringen Öhringen Verrenberg, Württemberg	9,25 €	38,00 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 730	2016er La Fuente, Crianza Cabernet Sauvignon, Tempranillo Nekeas, Añorbe, Navarra	8,50 €	36,50 € Alk. 14,0% vol.
Nr. 742	2021er/2022er Blauer Zweigelt >>Im grossen Berg<< Weingut Türk, Stratzing, Kremstal, Österreich	11,00 €	40,75 € Alk. 13,0% vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Liebe Gäste,

aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um die Wahl eines **einheitlichen Menus** für Ihre Gäste.

Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien ein und informieren Sie über sämtliche bei der Zubereitung verwendeten Zusatzstoffe.

Preis- und Produktänderungen vorbehalten! Aufgrund der aktuellen Lage behalten wir es uns vor, Preise ggf. tagesaktuell anzupassen. Sollten einzelne Lebensmittel nicht verfügbar sein, so würden wir Ihnen ein ähnliches bzw. gleichwertiges Produkt empfehlen und servieren. **Wir danken für Ihr Verständnis!**

Für Fragen stehen wir selbstverständlich immer gerne zur Verfügung: 040/450 15 50

Saisonale Menuvorschläge Herbst 2023

Menu II

Kürbis-Lachs-Carpaccio Wildpreiselbeer-Crème fraîche Radicchio-Blattsalatbouquet Sauerteigbrotchips Brot und Butter	17,50 €

Crèmesuppe vom Steinpilz mit Schnittlauch-Croûtons	12,00 €

"Zweierlei vom Kalb" Medaillon vom Filet auf Keulenragout Brokkoli mit Mandelbutter Süßkartoffel-Pastinaken-Gratin	35,00 €

Tonkabohnenparfait heiße Zwetschgensauce, Zartbittercrunch weiße Espresso-Ganache Feingebäck	11,00 €
Preis pro Person Couvert pro Person	75,50 € 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 95 2021er Ihringer Winklerberg Grauburgunder VDP.ERSTE LAGE, trocken Weingut Dr. Heger Ihringen, Baden	19,25 €	57,00 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 106 2022er Pouilly-Fumé Cuvée Vieilles Vignes Marc Deschamps, Pouilly-sur-Loire, Loire	18,50 €	54,75 € Alk. 14,5% vol.
Nr. 140 2022er Pinot Grigio -15- Weingut Castelfeder Kurtling, Südtirol	12,50 €	44,00 € Alk. 13,0% vol.
<u>Rotwein</u>		
Nr. 195 2021er Würzburger Stein Blaufränkisch R VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg, Franken	19,00 €	56,50 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 556 2016er Château La Frérotte	14,50 €	47,00 €
Nr. 557 Lalande de Pomerol, Bordeaux	Magnum 32,00 €	92,00 € Alk. 14,0% vol.
Nr. 662 2019er Moulin à Vent -Granit & Manganèse- Jean-Marc Lafont Lantignié, Beaujolais	17,50 €	52,50 € Alk. 13,5% vol.
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 927 2016er Schloss Vollrads Riesling Auslese Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG Oestrich-Winkel, Rheingau	1/2 Flasche 27,50 €	56,00 € Alk. 7,5% vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menuvorschläge Herbst 2023

Menu III

Getrüffeltes Rindertatar auf geröstetem Schwarzbrot Eigelb-Emulsion, Kerbelöl Brot und Butter ***	19,00 €
Rauchfischessenz mit Backpflaumenklößchen ***	halbe Tasse 9,00 € (ganze Tasse 12,00 €)
Morchel-Bao Bun mit Garnele & Jakobsmuschel Lauchbett, Hoisinsauce ***	19,50 €
Sanddorn-Tonic-Sorbet mit Rosmarinöl ***	7,00 €
Medaillons vom Hirschrücken Chili-Ingwer-Kirschen Wirsing à la crème Rosmarin-Kartoffelkrapfen ***	Menuportion 33,00 € (ganze Portion 39,00 €)
Kumquat-Tarte mit Estragon-Sorbet Haselnuss-Karamell-Sauce Feingebäck	11,50 €
Preis pro Person	99,00 €
Couvert pro Person	2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 18 2020/2021er Maximin Grünhäuser Abtsberg Riesling GG VDP.GROSSE LAGE Weingut der Familie von Schubert, Mertesdorf, Ruwer	33,00 €	84,00 € Alk. 12,0% vol.
Nr. 79 2021er Würzburger Stein Harfe Silvaner GG VDP.GROSSE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg, Franken	29,00 €	77,50 € Alk. 13,5% vol.
Nr. 178 2022er Sauvignon Blanc Cloudy Bay Marlborough, Neuseeland	25,50 €	69,50 € Alk. 13,5% vol.
<u>Rotwein</u>		
Nr. 197 2020er Malbec Hades trocken Fürst Hohenlohe Oehringen Öhringen Verrenberg, Württemberg	34,50 €	€ 86,00 € Alk. 14,0% vol.
Nr. 447 2017er Château Pontac-Lynch Cru Bourgeois Margaux, Bordeaux	33,00 €	84,00 € Alk. 13,5% vol.
Nr. 778 2018er Bin 169 Cabernet Sauvignon Penfolds, Nuriootpa Coonawarra, South Australia	197,00 €	280,00 € Alk. 14,5% vol.
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 900 2019er Maximin Grünhäuser Herrenberg 1/2 Flasche	19,00 €	45,00 €
Nr. 901 Riesling Auslese Große Lage C. von Schubert'sche Schlosskellerei Grünhaus, Mosel	34,50 €	86,00 € Alk. 7,0% vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menuvorschläge Herbst 2023

Vegetarisches Menu

Buntes Bete Carpaccio mit Mozzarellaperlen Walnussmayonnaise Brot und Butter ***	15,00 €
Hokaidocrèmesuppe mit Croûtons heller Portweinschaum ***	11,00 €
Kürbiströsti sauttierter Blattspinat, Pilzgemüse ***	24,00 €
Honig-Vanille-Eis mit Quittenragout und Mohnhippe Waldfrucht-Espuma Feingebäck	10,50 €
Summe	60,50 €
Couvert pro Person	2,00 €

Fisch-Alternativen

Lachs im Noriblatt gebraten rote Paprika-Salsa gebrannter grüner Spargel, pikante Polenta	29,75 €
Kabeljau Tempura Wokbutter Spitzkohl-Kokoscurry-Sud Sesamdrillinge	29,50 €

Herbst-Specials 2023

ab 16. Oktober

Fasan "Maison" für 2 Personen
Ginrahmsauce, karamellierte Maronen, Trauben
Röstbrotwürfel, Champagnerkraut, Kartoffelpurée
36,50 € pro Person

Ab 11. November **St. Martinstag** erhalten Sie bei uns wieder:

Gefüllte Freilandgans aus der Nordheide
Rahmsauce
Rotkohl, gefüllter Bratröhrenapfel
Petersilienkartoffeln und Kartoffelklöße
64,00 € pro Person

Ab 4 Personen

Der Advent kommt schneller als man denkt:

Das perfekte Weihnachtspräsent für Kunden und Freunde:
Wein und Champagner aus unserer umfangreichen Weinliste,
von uns für Sie weihnachtlich verpackt und verschickt!