

# MENÜ

(letzte Menü-Bestellung bis 13:30 und 20 Uhr)

## Brot und Butter

## Amuse

---

Gegrillter Pulpo mit Sauce Rouille,  
Blumenkohl und Vadouvan

2024 Sylvaner 0,1l (7 €)  
Weingut Stefan Vetter

---

Seeteufelbäckchen  
mit Kaiserstühler Yuzu-Schaum und Kartoffel-Kapern-Ragout

2024 Riesling Kalk.Boden 0,1l (8 €)  
Weingut Leiner

---

## Erfrischung

---

Schwarzfederhuhn mit Sauce Albufera,  
Artischocken, Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle

2024 Grauburgunder Ihringer Winklerberg 0,1l (8€)  
Weingut Stigler

---

Ihringer Aprikose, weiße Schokolade und Verbene

2022 Ancestrale Fleur 0,1l (8,5 €)  
Sekthaus Raumland

---

## Petit Fours

Menü 3-Gang 68 € ohne Seeteufel | Menü 4-Gang 85 €  
(inkl. Brot und Butter, Amuse und Erfrischung)

Weinbegleitung 3-Gang 23,5 € | Weinbegleitung 4-Gang 31,5 €



Preise inklusive MwSt. und Service

## VORSPEISEN

|                                                                                                        |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Brot und Butter                                                                                        | 3 €          |
| Blattsalat mit Zitronenvinaigrette                                                                     | 5,5 €        |
| Pfifferling-Tomaten-Salat mit Holundervinaigrette,<br>Tomatensorbet und Burrataschaum                  | 14,5 €       |
| ½ Dutzend                                                                                              | 10 €         |
| 1 Dutzend Schnecken Kräuter-Knoblauch-Butter und Weißbrot                                              | 16 €         |
| Rindertatar mit Misovinaigrette, Brennnessel,<br>eingelegtem Gemüse und Senf-Kaviar<br>+ Trüffel extra | 17 €<br>+5 € |
| Zweierlei von der Gänseleber Crème brûlée und Eis<br>mit Portwein und Schalotten                       | 19 €         |
| Gegrillter Pulpo mit Sauce Rouille, Blumenkohl und Vadouvan                                            | 18 €         |
| Carpaccio von der Rinderzunge<br>mit Liebstockel und Pfifferlingen                                     | 15 €         |

## SUPPEN

|                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Gurkenkaltschale mit Dillsorbet<br>und geräucherter Forelle optional vegetarisch | 12€ |
| Pfifferlingcremesuppe mit Liebstockelsahne                                       | 11€ |



Preise inklusive MwSt. und Service

# HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren<br>und Kartoffelgurkensalat <u>oder</u> Spätzle<br>+ Soße            | 27 €<br>+2 €  |
| Rinderleber sauer mit Trauben und Brägele                                                                        | 18 €          |
| Sulz vom Kalb (Kutteln) mit Brägele                                                                              | 19 €          |
| Hausgemachte Spätzle mit Trüffel                                                                                 | 21 €          |
| Dry Aged Land-Schweinerücken mit Pfefferrahmsoße,<br>Zwiebeln und Kartoffelpüree                                 | 29 €          |
| Seeteufelbäckchen<br>mit Kaiserstühler Yuzu-Schaum und Kartoffel-Kapern-Ragout                                   | 34 €          |
| Schwarzfederhuhn mit Sauce Albufera,<br>Artischocken, Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle<br>+ Trüffel extra | 32 €<br>+ 5 € |
| Hausgemachte Tortellini mit Artischocke und Tomaten                                                              | 25 €          |
| Fleischküchle mit Senfjus und Kartoffelgurkensalat                                                               | 24 €          |

## VESPER + BROT für den kleinen Hunger

|                                                                                            |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Elsässer Wurstsalat                                                                        | 12 €          |
| Vesperbrettle aus der eigenen Schlachtung<br>mit hausgemachtem Senf und eingelegtem Gemüse | 14 €          |
| Portion Pommes extra<br>mit hausgemachter Mayo                                             | 4,5 €<br>+1 € |
| Portion Trüffel-Pommes mit Parmesan<br>und hausgemachter Trüffel-Mayo                      | 12 €          |



Preise inklusive MwSt. und Service

## DESSERT

Ihringer Aprikosen, weiße Schokolade und Verbene 11 €

Ihringer Zwetschgen mit Crumble  
und geschäumter Tonka-Crème-brûlée 10 €

## HAUSGEMACHTES EIS

Wechselnde Sorten regional & saisonal  
mit Sahne 4 €  
+1 €

## KAFFEE UND EIS

Espresso mit Vanilleeis oder Vanilleeis im Espresso  
mit Sahne 6 €  
+1 €

## KÄSE

Käseauswahl mit hausgemachtem Feigensenf 12 €

## DIGESTIF aus der Hausbrennerei

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
|                                  | 2 cl |
| Kirsche vom Peter                | 6 €  |
| Williams vom Härry               | 5 €  |
| Mirabelle vom Peter              | 5 €  |
| Gewürztraminer-Trester vom Peter | 4 €  |
| Hefe vom Härry                   | 4 €  |
| Riesling-Traubenbrand vom Härry  | 5 €  |
| Quitte vom Härry                 | 6 €  |
| Zwetschge vom Peter              | 5 €  |
| Apfel vom Härry                  | 6 €  |



Preise inklusive MwSt. und Service