

SPEISENKARTE

gültig ab 8. August

Vorspeisen / Appetizer

Suppen /Soups

Kleine Gerichte

Vegetarisch /Vegetarian

Fisch, Lamm, Rind, Schwein /Fish, Lamb, Beef, Pork

Hauptgerichte / Main dish

Fisch / Fish

Elsass Ente / Alsace duck

Angus, Simmental Rind / Angus-, Simmental beef

Saisonal / Seasonal dish

Walliser Lamm / Wallis Lamb

Käse / Cheese

Dessert / Sweets

Allergene Zutaten

unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne, in Fragen zur
Speisenunverträglichkeit, -Allergien

Weine /Wine

offener Ausschank /by the glas
Flaschen /Bottle 0,375l - 0,75l - MAGNUM

Vorspeisen / Appetizer

Suppen / Soups

Karotten-Ingwer Suppe, Creme fraiche 6 €
 Carrot ginger soup, creme fraiche

Gazpacho 6 €
 Cold vegetable soup

Legende: 7- laktosearme Suppen /Milch-Produkte

Weine im Offenausschank /by the glas

Rebsorten /Anbaugebiete – fragen Sie den Service

weiß: Weißer Burgunder, Riesling (D), Sauvignon blanc (F),

rot: Spätburgunder (D), Cuvée: Bordeaux (F), Duero, Alentejo (P),



Kleine Gerichte, Vorspeisen / Appetizer**Vegetarisch / Vegetarian**

**Knackiger Sommersalat, Grüner Apfel-Dressing,
Crostiti, Kräuterschmand** 10 €

Variation of summer salad, green apple dressing, crostiti, herb sour cream

**Büffelmozzarella,
Tomate, Melone, Kresse-Pesto** 14 €

Buffalo mozzarella, tomato, melon, cress pesto

**Zucchini- Auberginen-Burger
Ziegenkäse, Basilikumpesto** 15 €

Zucchini aubergines burger, goat cheese, sweet basil pesto

**Steinpilze (mit Speck),
Tagliatelle, frische Gartenkräuter** (Tagespreis)

Cep with /without bacon, Tagliatelle, fresh herbs

Legende: 7 – laktosearme Soßen
8- Salat-Dressing enthält Wallnuss-Spuren



Wein Empfehlung /Recommendation

Sauvignon blanc

Loire /Sancerre

Bourgeois, Henry PETIT BOURGEOIS Sauvignon blanc	2014	0,75 l	33 €
TERRE de FUME Sauvignon blanc	2013	0,75 l	36 €
SANCERRE d 'ANTAN Sauvignon blanc	2010	0,75 l	65 €

Chateau de Tracy MADEMOISELLE de TRACY Sauvignon blanc	2013	0,75 l	36 €
---	------	--------	------

/Pouilly Fumé

POUILLY-FUMÉ Sauvignon blanc	2013	0,75 l	44 €
HAUTE DENSITÉ AOC Sauvignon blanc	2011	0,75 l	90 €

Legende: 12- enthält Sulfite /Jahrgangsänderung möglich



Kleine Gerichte, Vorspeisen / Appetizer**Fisch, Kalb, Lamm, Rind, Schwein/ Fish, Lamb, Calf, Beef, Pork**

Gebratenes Lammfilet 18 €

Humus, Löwenzahn-Minze-Pesto, Radieschen

Rosted Lamb filet, hawkbit mint pesto, garden radish

Gebratene Rotwurst, Linsensalat 12 €

Rote Bete Gelee, Apfel-Kartoffel Ragout, Meerrettich

Black pudding sausage,
lens salad, beetroot jelly, apple potato ragout horseradish

Geflämmtes Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet 16 €

Basilikumpesto, Salat, Parmesan

Flame scarfed Beef filet carpaccio
Basil pesto, salad, parmesan

Hausgeräucherter Lachs "Stremel Art"

Senf-Dillsauce, Kartoffelrösti 16 €

Home smoked salmon, mustard dill sauce, fried grated potatoes

Legende:

7 – laktosearme Soßen

8- Salat-Dressing enthält Wallnuss-Spuren



Wein Empfehlung / Recommendation

Weisser Burgunder

Mittelrh.	Jost VDP HAHNENHOF Weisser Burgunder	2015	0,75l	30 €
Franken	Fürst VDP CENTGRAFENBERG (1st. Lage) Weisser Burgunder	2010	0,375 l	30 €
Pfalz	Bergoldt VDP St. LAMPRECHT (1. Lage) Weisser Burgunder, Kabinett	2011	0,75 l	39 €
	KIRRWEILER MANDELBERG Weisser Burgunder, Grosses Gewächs "GG"	2011	0,75 l	60 €
Baden	Seeger VDP AS (1. Lage) Weisser Burgunder	2015	0,75 l	36 €
	OBERKLAMM , Grosses Gewächs "GG" Weisser Burgunder	2015	0,75 l	55 €

Legende: VDP – Verband deutscher Prädikatsweingüter
12- enthält Sulfite /Jahrgangswchsel möglich



Hauptgerichte / Main dish

Fisch / Fish

Filet vom Saibling, Zitronengras Sauce 30 €
glasierte Zuckerschoten, geschmorte Tomate, Petersilien Quinoa
Brook trout fillet,
Citronella grass sauce, snow pea, liquefy tomato, parsley quinoa

Thunfisch Sashimi, kurzgebraten, Zitronengras Sauce 37 €
glasierte Zuckerschoten, geschmorte Tomate, Petersilien Quinoa
Sashimi tuna fish,
Citronella grass sauce, snow pea, liquefied tomato, parsley quinoa

Legende: 7 – laktosearme Soße /Milchprodukte



Wein Empfehlung / RecommendationRiesling

M-Rhein	Hahnenhof, T. Jost, VDP BACHARACHER HAHN, (1st Lage) 2007 Riesling, Spätlese ALTE REBE	0,75 l	33 €
Rheingau	Staatsweingüter, Kloster Eberbach, VDP HATTENHEIMER STEINBERG (1st Lage) 2007 Riesling, Kabinett trocken	0,75 l	40 €
	Kessler, A., VDP LORCHER SCHLOSSBERG (1st Lage) 2009 Riesling, Spätlese trocken	0,75 l	40 €
	RÜDESHEIMER BERG SCHLOSSBERG 2008 Riesling, Großes Gewächs "GG"	0,75 l	60 €
	Schloß Johannisberg, VDP GELBLACK 2015 Riesling	0,75 l	33 €
	ROTLACK 2009 Riesling, feinherb	0,375 l	30 €
	SILBERLACK 2009 Riesling GG	0,375 l	45 €
	SILBERLACK 2009 /011 /012 Riesling, Grosses Gewächs "GG"	0,75 l	60 €

GROSSE GEWÄCHSE (glasweise)

VDP Weingüter	2007-09	0,1 l	8 €
Riesling, Grosses Gewächs "GG"		0,75 l	45 €

wechselnde Anbaugebiete /Winzer

Mittelrhein:	Hahnenhof, Ratzenberger
Mosel:	von Orthegraven, Zilliken
Nahe:	Dr. Crusius, Dönnhoff
Pfalz:	Reichsrat von Buhl
Rheingau:	Künstler
Rheinessen:	Groebe, St.Antony, Wagner-Stempel

Legende: VDP – Verband deutscher Prädikatsweingüter
12- enthält Sulfite /Jahrgangswechsel möglich

Hauptgerichte / Main dish

Elsass Ente / Alsace duck

Rosa gebratene Entenbrust 30 €
Orangen-Sauce, Butteraprikosen, Kohlrabi, Kürbisgnocchi
Roasted duck breast
Orange sauce, butter apricots, stem cabbage, pumpkin noccis

Saisonal / Seasonal dish

Walliser Lamm/ Wallis Lamb

Lammrücken, Senfkörnerkruste 35 €
Aprikosensauce, Zucchini spaghetti, Kartoffelpüree, Arganöl
Loin of lamb, mustard seed crust, apricot sauce,
zucchini spaghetti, potato mash, argan oil

Legende: 7 – laktosearme Soße /Milchprodukte



Wein Empfehlung / RecommendationPinot noir - Spätburgunder

Baden	SEEGER, VDP ANNA	2010	0,375 l	33 €
	Spätburgunder, Lemberger			
	NAAN	2009	0,75 l	45 €
	Spätburgunder, Schwarzriesling			
	HEIDELBERG. HERRENBERG „S“	2009	0,75 l	60 €
	Spätburgunder			
Pfalz	BECKER, VDP KALKGESTEIN	2007	0,75 l	45 €
	Spätburgunder			
	HERRSCHAFTSWINGERT (1.Lage)	2007	0,75 l	70 €
	Spätburgunder			
	BERNHARD, VDP „S“	2007	0,75 l	55 €
	Spätburgunder			
Rheingau	KESSELER August, VDP PINOT „N“	2008	0,75 l	40 €
	Spätburgunder			
	CUVÉE MAX	2006	0,375 l	40 €
	Spätburgunder			
	HAHNENHOF, T. Jost, VDP MARTINSTHALER RÖDCHEN	2009	0,75 l	50 €
	Spätburgunder (1. Lage /ab 2013 "GG")			

FRANKREICH

Burgund	ROUSSEAU, Armand GIVREY CHAMBERTIN AOC	2007	0,375 l	55 €
	Pinot noir			
	Maison L. LATOUR ALOXE CORTON AOC	2011	0,75 l	80 €
	Pinot noir			
	POMMARD AOC	2008	0,75 l	90 €
	Pinot noir			

Legende: VDP – Verband deutscher Prädikatsweingüter
12- enthält Sulfite / Jahrgangswechsel möglich

Hauptgerichte / Main dish

Angus-, Simmentaler Rind /Angus, Simmental beef

**Rumpsteak, Steinpilzsauce,
karamellierte Schalotten, Karotten, Basilikumrisotto**
Angus Steak, Cep jus, caramelised shallot, carrot, basil risotto

180 g	30 €
250 g	36 €

Simmentaler Rind /Simmental beef

**Filet vom Simmental Rind, Steinpilzsauce,
karamellierte Schalotten, Karotten, Basilikumrisotto**
Beef Filet, Cep sauce, caramelised shallot, carrot, basil risotto

180 g	38 €
250 g	46 €

Legende: 7 – laktosearme Soße



Wein Empfehlung / Recommendation

FRANKREICH

Bordeaux Medoc

CHATEAU GREYSAC Cru Bourgeoise 2005
Cabernet Sauvignon 50, Merlot 40, -franc 10 0,375 l 30 €

Moulis en Médoc

Château SAINT-AUBIN AOC Cru Bourgeois 2008
Cabernet Franc, -Sauvignon, Merlot, Petit Verdot 0,75 l 39 €

Loire Chinon /Couly-Dutheil 2009
BARONNIE MADELEINE AOC / BIO
Cabernet franc 10 0,75 l 36 €

Madiran Domaine Capmartin 2011
VIEILLES VIGNES
Tanat , Cabernet Sauvignon 0,75 l 39 €

Rhone Château Mont-Redon 2011
CHATEAUNEUF du PAPE AOC
Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah 0,75 l 60 €

ITALIEN

Piemont GRASSO Silvio - La Morra 2005
PEIRASS DOC
Nebbiolo 0,75 l 60 €

PORTUGAL

Duero Quinta dos Murcas/Esporaó 2013
ASSOBIO
Touriga National, Tinta Roriz, -Barroca 0,75 l 30 €

Alentejo ESPORAO 2012
RESERVA
Touriga National, Tinta Roriz, -Barroca 0,75 l 39 €

Duero Quinta do Castro 2012
OLD WINES RESERVA
Touriga National, Tinta Roriz 0,75 l 60 €

Dao Quinta de Saes / Álvaro Castro 2009
RESERVA
Touriga National, Tinta Roriz 0,75 l 39 €

PAPE 2010
Touriga National, Baga 0,75 l 60 €

Legende: 12- enthält Sulfite /Jahgangswechsel möglich

Dessert / Dessert

Käse / Cheese

Mediterranes Käse Quartett	12 €
Feigensenf, Früchte-Chutney, Baguette Selection of cheese, fig mustard, chutney, baguette	
kleine Portion	9 €

Süss-Dessert / Sweets

Laktosefreies Milcheis und Fruchtsorbet (2 Kugeln)	5 €
Milk ice (without lactose), fruit sorbet	
Gelbe Grütze mit Quarkcreme	8 €
Yellow fruit jelly, mascarpone cream	
Crème Brulée, Frucht-Sorbet, Weinbergpfirsichkompott	9 €
Crème brulée, fruit sorbet, peach compote	

Legende: 7 – laktosearme Milchprodukte

Wein Empfehlung /Recommendation

P /Duero	Quinta do Crasto Late Bottled Vintage LBV (roter Portwein)	2004	0,375 l	35 €
Mittelrh.	Jost T,VDP HAHNENHOF Riesling, Auslese	2011	0,1 l 0,5 l	8 € 40 €
Mosel	Orthegraven, VDP KANZEMER ALTENBERG (1. Lage) Riesling, Beerenauslese	2005	0,375 l	110 €
Rheinh.	St..Antony, VDP NIERSTEINER BRUDERSBERG (1. Lage) Riesling, Trockenbeerenauslese	1999	0,375 l	210 €

Legende: VDP – Verband deutscher Prädikatsweingüter
12- enthält Sulfite /Jahrgangswechsel möglich

Allergenkennzeichnungen

Fragen Sie unseren Service

Diese Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus, sie sind kennzeichnungspflichtig:

1-Glutenhaltiges Getreide

(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)

2-Krebstiere

3-Eier

4-Fisch

5-Erdnüsse

6-Soja

7-Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

8-Schalenfrüchte

(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss,
Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)

9-Sellerie

10-Senf

11-Sesamsamen

12-Schwefeldioxid und Sulfite

in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l

13-Lupinen

14-Weichtiere

UnserService informiert Sie gerne!