

SPEISENKARTE

gültig ab 15. März

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

Kalb aus Linum / Linum calf

Saisonal / Seasonal dish

Walliser Lamm / Wallis Lamb

Käse / Cheese

Dessert / Sweets

Allergene Zutaten

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

Weine /Wine (12)

offener Ausschank /by the glas

Flaschen /Bottle 0,375l - 0,75l - MAGNUM

Vorspeisen / Appetizer

Suppen / Soups

In kleiner Tasse / in a small cup

Allergene

Linsencremesuppe, Speckstippe

Lentil cream soup, grilled bacon

6 €

7,9,12,15

Hühnerkraftbrühe, Kräuterflädle

Chicken broth, pan cake

7 €

1,3,7,9

Spinatcreme, Räucherlachsschaum

Spinach cream soup, smoked salmon cream

7 €

7,9

Legende: 1-Getreide; 3- Eier; 7- laktosearme Milch-Produkte; 9- Sellerie; 12-Sulfite, 15-Alkohol

Weine im Offenausschank /by the glas

Rebsorten /Anbaugebiete – fragen Sie den Service

weiß: (D) Weißer Burgunder, Riesling,

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



Kleine Gerichte, Vorspeisen / Appetizer

Vegetarisch / Vegetarian

	Allergene	
Knackiger Frühlingssalat, Kartoffel-Dressing, Crostini, Kräuterschmand		12 €
Spring salad, potato dressing, crostini, herb sour cream	1,3,7,10,12	
Gebratenes Gemüse mit Fenchel		12 €
Mixed vegetables fried in the pan,	7	
Büffelmozzarella, Tomate, Melone, Pesto, Kresse		15 €
Buffalo mozzarella, tomato, melon, cress pesto	7, 8	
Kräuterseitlinge , Tagliatelle Mangold, Lemon-Tomaten-Concassée		16 €
Tagliatelle, mushrooms, mangold, lemon tomato concasse	1,3	

Legende: 1-Getreide; 3- Eier; 7- laktosearme Milch-Produkte; 10- Senf; 12-Sulfite, 15-Alkohol



Wein Empfehlung /Recommendation

Sauvignon blanc ⁽¹²⁾

Loire /Sancerre

Bourgeois, Henry PETIT BOURGEOIS Sauvignon blanc	2013	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

	Allergene
<u>Lamm, Kalb, Rind, Schwein/ Lamb, Calf, Beef, Pork</u>	
Gebratenes Lammfilet	18 €
Humus, Kräuterpesto, Tomatenconcasse	
Roasted Lamb filet, humus, herb pesto, tomato concasse	7, 8,16
Gebratene Rotwurst, Linsensalat	15 €
Rote Bete Gelee, Apfel-Kartoffel-Ragout, Meerrettich	
Black pudding sausage, lens salad, beetroot jelly apple potato ragout, horseradish	1,7,9,12,16
Geflämmtes Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet	16 €
Basilikumpesto, Parmesan	
Scarfed beef filet carpaccio, basil pesto, parmesan cheese	7,12,16
Matjestartar auf Rote Bete Gelee	17 €
Gurke-Sauerrahm, Meerrettich	
Pickled herring tartar, beetroot jelly, cucumber sour cream, horse radish	4,7,12,16

Legende: 4-Fisch; 7- laktosearme Milch-Produkte; 8-Schalenfrüchte, 12-Sulfite; 16-Farbstoffe



Wein Empfehlung / Recommendation

Weisser Burgunder (12)

Mittelrh.	Jost VDP HAHNENHOF Weisser Burgunder	2015	0,75l	30 €
Franken	Fürst VDP CENTGRAFENBERG (1st. Lage) Weisser Burgunder	2010	0,375 l	30 €
Pfalz	Bergdoldt 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 / Jahrgangswechsel möglich



Hauptgerichte / Main dish

Fisch / Fish

Allergene

Kabeljau, Zitronen-Sauce 30 €

Blattspinat, geschmelzte Tomate, SepiaRisotto

Codfish, lemon sauce, 1,4,7,9,15
spinach, braised tomato sepia risotto

Thunfisch Sashimi, kurzgebraten 37 €

Zitronen Sauce, Blattspinat, geschmelzte Tomate, SepiaRisotto

Sashimi tuna fish, short fried, lemon sauce, 1,4,7,9,15
spinach, braised tomato sepia risotto

Legende: 1- Getreide; 4-Fisch; 7- laktosearme Milch-Produkte; 9-Sellerie; 15-Alkohol



Wein Empfehlung / RecommendationRiesling (12)

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 Anbauggebiete /Winzer

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

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

Hauptgerichte / Main dish

Elsass Ente / Alsace duck

Allergene

Rosa gebratene Entenbrust	30 €
Ingwer Soja Jus, gebratener Broccoli, Sesampolenta	
Roasted duck breast	
ginger soja jus, roasted broccoli, sesame polenta	1, 6, 7, 9, 11,15,16

Saisonal / Seasonal dish

Walliser Lamm/ Wallis Lamb

Lammrücken, Senfkörnerkruste	39 €
Burgunder-Sauce, geschmorte Paprika, Salbei Gnoccis	
Loin of lamb, mustard seed crust, burgundy sauce,	
braised paprika, sage gnoccis	1,3,7,9,10,15,16

Legende: 1- Getreide; 3-Eier; 6-Soja, 7- laktosearme Milch-Produkte; 9-Sellerie; 10-Senf,
11-Sesamsamen 15-Alkohol; 16-Farbstoffe



Wein Empfehlung / RecommendationPinot noir – Spätburgunder (12)

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

Allergene

Rumpsteak, Teriyaki Jus, Ratatouillegemüse, Pastasotto

Angus Steak, Teriyaki jus, ratatouille vegetable, pastasotto
(Teriyaki: Sojasauce, Sake, Honig, / pastasotto = noodles)

1, 6, 7,9,15,16

180 g	30 €
250 g	36 €

Simmentaler Rind /Simmental beef

Filet vom Simmental Rind, Teriyaki Jus, Ratatouillegemüse, Pastasotto

Beef Filet, Teriyaki jus, ratatouille vegetable, pastasotto

7,9,15

180 g	38 €
250 g	46 €

Kalb aus Linum / Linum calf

Kalbstaffelspitz, rosa gebraten Meerrettichsauce, glasierte Karotten, Pastinakenpürée

28 €

Stewed veal cheeks,
horseradish sauce, glazed carrots, parsnip mash

7, 9, 12, 15

Legende: 1- Getreide; 6-Soja; 7- laktosearme Milch-Produkte; 9-Sellerie; 12-Sulfite; 15-Alkohol;

Wein Empfehlung / RecommendationFRANKREICH (12)**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 2, Cabernet Sauvignon 8 0,75 l 39 €

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

ITALIEN (12)

Piemont GRASSO Silvio - La Morra 2005
PEIRASS DOC
Nebbiolo 10 0,75 l 60 €

PORTUGAL (12)

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 /Jahrgangswechsel möglich

Dessert / Dessert

Käse / Cheese

Allergene

Mediterranes Käse Quartett	12 €
Feigensenf, Früchte-Chutney, Baguette Selection of cheese, fig mustard, chutney, baguette	1,7,10,12,16
kleine Portion	9 €

Süss-Dessert / Sweets

Beerengrütze, Schmand Red berry jelly, cream	8 €	3, 7;15
KaffeeMousse, Rhabarber Kompott Coffee Mousse with, rhubarb, compote	9 €	3, 7
Creme Brulée, Orangenfilet Creme Brulée, orange filet	9 €	3, 7

Legende: 3- Eier; 7- laktosearme Milch-Produkte; 15-Alkohol;

Wein Empfehlung /Recommendation (12)

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

15-Alkohol

16-Farbstoffe

UnserService informiert Sie gerne!