

Menü

FISCH

1

VORSPEISE

Mousse, Tatar & Gebeiztes von der Forelle, mit Kräuterbiskuit, Radieschen süß-sauer, confiertem & gebratenem Lauch, schwarzem Knoblauch & Koriander - Mayonnaise

17,50 €



2

HAUPTGANG

Roulade, Gebratenes & Fischstäbchen vom Saibling mit Risotto, Süßkartoffel-Stampf, Thymian-Jus, Beurre blanc, Remouladen-Gel & Liebstöckel-Öl

36,00 €



3

DESSERT

Cremeschnitte mit Vanille-Crumble, Rosmarin-Honig-Eis & Orangen-Öl

13,50 €



Begleitung

WEINREISE

1

Grauburgunder, trocken
Weingut Stutz | Heilbronn | Württemberg
0,1l – 5,90 €

2

Chardonnay Reserve, trocken
Weingut Zähringer | Heitersheim | Baden
0,1l – 8,40 €

3

Fruit et Sekt – Beerensekt
0,1l – 6,90 €

SAFTREISE

1

Rote-Bete-Saft mit Zitronengras & Thymian
0,1l – 6,50 €

2

Karotten-Saft mit Zitronen & Olivenkraut
0,1l – 6,50 €

3

Traubensaft mit Kardamom & Pfefferminze
0,1l – 6,50 €

Änderungen vorbehalten

Menü

FLEISCH



1

VORSPEISE

Essenz vom Landgockel mit Ragout aus der Keule, gegrillter Brust, Minzgelee, karamellisiertem Ingwer & Erbsenpüree

16,50 €



2

HAUPTGANG

Edelteil vom Rind unter der Senfkruste, mit Feinragout, Ochsen-schwanzstrudel, Kartoffel-Kräuterpüree, Kartoffelschaum & Allerlei vom Sellerie

35,00 €



3

DESSERT

Gebackener Camembert & Espuma vom Ziegenfrischkäse mit Petersilien-Eis, Cashewcreme, Beerenragout, Preiselbeerpüree, geröstetem Pumpnickel-Staub & Thymian-Öl

16,50 €



Begleitung

WEINREISE

1

Grauburgunder Vierling, trocken
Weingut Zähringer | Heimersheim | Baden
0,1l – **8,40 €**

2

Herr Rossi - Cabernet Carol | Pinot Noir trocken,
Weingut Missbach | Ebringen | Württemberg
0,1l – **9,50 €**

3

Chardonnay und Weißburgunder, trocken
Weingut Kesslering | Ellerstadt | Pfalz
0,1l – **4,50 €**

SAFTREISE

1

Essenz von Kräutern
0,1l – **6,50 €**

2


Zwiebelsaft mit Salbei & Honig
0,1l – **6,50 €**

3

Tonic-Water mit Rosmarin & Wacholder
0,1l – **6,50 €**

Änderungen vorbehalten

Menü

VEGI BY 1950 
bio · echt · fein



1

VORSPEISE

Gestocktes, Öl,
Crumble, mariniertes
Rucola mit Ricotta & roter
Zwiebelmarmelade, Tatar, Eis,
Püree, Sud & Chips von der
Roten Bete

16,00 €



2

HAUPTGANG

Dinkel-Risotto mit Jus,
Crème brûlée, Geschmolzenes
vom Zwiebelpüree, Schaum &
Reduktion von der Karotte mit
Sellerie, Pastinake & Lauch

29,00 €



3

DESSERT

Gestocktes, Eis & Salz-
Karamellsauce von der Milch
mit Ragout, Mürbteig, Staub
& Chips vom Rhabarber

14,50 €



Begleitung

WEINREISE

1

Berglage Weissburgunder, trocken
Weingut Vollmayer | Hilzingen | Württemberg
0,1l - **7,00 €**

2

Herr Rossi - Cabernet Carol | Pinot Noir trocken,
Weingut Missbach | Ebringen | Württemberg
0,1l - **9,50 €**

3

Weißburgunder+G, halbtrocken
Weingut Nägele | Angelbachtal | Baden
0,1l - **5,90 €**

SAFTREISE

1

Birnensaft mit Ingwer & Liebstöckel
0,1l - **6,50 €**

2

Apfelsaft mit Sellerie & Estragon
0,1l - **6,50 €**

3

Johannisbeere-Saft mit Honig & Limette
0,1l - **6,50 €**

Änderungen vorbehalten