



„Unsere Philosophie ist es, im Rhythmus der frischen, saisonalen Produkte, verschiedene regionale Küchen zusammenbringen und neu zu kombinieren.“

## Vorspeisen

### **Fleisch**

Rindertafelspitz mit gepickeltem Gemüse, Meerrettich  
und Kürbiskernöl 20,00€

*2024 Alte Reben Grüner Veltliner, Weingut Dürnberg,  
Niederösterreich, Österreich (0,1l 6,50€)*

Hirschcarpaccio mit schwarzem Senf, schwarzen Nüssen,  
Preiselbeeren und Zieräpfeln 21,00€

*2022 Vacqueyras Cuvée (aus Syrah und Grenache), Domaine de la Ganse,  
Rhône Frankreich (0,1l 7,00€)*

### **Fisch**

Scharfer Glasnudelsalat mit geräuchertem Calmar, Algen und Koriander 20,00€

*2021 Riesling Kabinett Feinherb, Weingut M. Grünhaus Mertesdorf,  
Mosel, Deutschland (0,1l 7,50€)*

Räucherfisch-Maultasche mit gepickeltem Spargel und  
Beurre Blanc 19,00€

*2023 Sauvignon Blanc, Domaine Franck Millet, Loire Frankreich (0,1l ,7,50€)*

### **Vegetarisch**

Marinierte Rote Bete mit Algen und Shiitakepilzen 17,00€

*2014 Traminer Altes Kreuz, Weingut Dürnberg Niederösterreich, Österreich (0,1l 8,00€)*

Kürbissuppe mit Öl und Kernen 12,00€

*2023 Egoist Weißburgunder, Weingut J. Zimmerle, Waiblingen Beinstein (0,1l 6,00€)*

Ackersalat mit Granatapfel, Walnüssen,  
karamellisiertem Ziegenfrischkäse 15,00€

*2024 Muscadet Sevre et Maine sur Lie, Domaine de la Foliette Loire (0,1l 5,50€)*

## **Hauptspeisen**

### **Fleisch**

¼ Landente mit Semmelsoufflee, wildem Brokkoli,  
Preiselbeeren und Buchenpilzen 36,00€  
*2022 Pinot Noir, Domaine V. Bourzereau Bourgogne, Frankreich (0,1l 8,50€)*

Hällische Schweinerei mit Senf-Mangold und Leberwurst- Kartoffelkrapfen  
(Filet, gepökelte Bäckchen, gebackene Rippchen) 38,00€  
*2022 La Colline Oubliee (Rotwein Cuvée), Domaine Piquemal,  
Languedoc Roussillon Frankreich (0,1l 6,50€)*

### **Fisch**

Fjordforellenfilet mit Grünkohl, Kartoffelpuffer und  
Gewürz-Apfelkompott 34,00€  
*2022 Granit Riesling Zell Weierbach, Weingut Freiherr von und zu Frankenstein (0,1l 6,00€)*

Skreirücken mit Speck, Safranrisotto, Blattspinat  
und Parmesan 35,00€  
*2022 Alte Reben Chardonnay, Weingut Knab, Endingen am Kaiserstuhl Baden (0,1l 7,50€)*

### **Vegetarisch**

Kastaniengnocchi mit Pilzen und geschmorten Möhren 27,00€  
*2023 "Perl" Lagrein, Kellerei Bozen, Bozen, Südtirol (0,1l 7,00€)*

Gebackene Burrata mit geschmortem Fenchel,  
grüner Paprika Mango und Safran 25,00€  
*2022 Alte Reben Chardonnay, Weingut Knab, Endingen am Kaiserstuhl Baden (0,1l 7,50€)*

## Dessert

Karamell mit Gewürzen, Kaffee und Schokolade <i>Rivesaltes Vin Doux Naturel, Domaine Vaquer Languedoc Roussillon Frankreich (0,1l 9,50€)</i>	16,00€
Quarknocken mit Zwetschgenkompott und Zimteis <i>2019 Banyuls Riserva, Domaine de la Tour Vivielle Languedoc Roussillon Frankreich (4cl 9,50€)</i>	15,00€
Grappa Kartoffel mit gratiniertem Taleggio und Trüffel <i>Sauternes, Domaine Chateau Lamourette, Bordeaux Frankreich (4cl 8,50€)</i>	15,00€
Hausgemachtes Eis (wahlweise auch Sorbet)	3,50€
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	6,50€
Espresso Corretto (Espresso mit Grappa)	7,50€
„Noctogato“ 0,1l <i>(Riegele Bier Manufaktur Noctus 100 „schwarzes Geheimnis“ mit Vanilleeis)</i>	6,80€
„Espresso Tonic“ (Espresso mit Tonic Water und Zitrone)	6,50€



Espresso	3,30€
Kaffee	3,50€
Milchkaffee	4,20€
Cappuccino	3,90€
Latte Macchiato	4,50€
Tee (diverse Sorten)	3,20€