

VORSPEISEN

ZWEIERLEI VOM YELLOWFIN THUNFISCH AVOCADO MANGO GURKE CHILLI DAZU EMPFEHLEN WIR: 2021 GRAUBURGUNDER „KALKMERGEL“ - MÜNZBERG	0,1L 4,2	21
JAKOBSMUSCHEL & SCHWEINEBAUCH [36H X 64 °] GELBE LINSEN KÜRBIS PIMIENTOS DE PADRON DAZU EMPFEHLEN WIR: 2021 SAUVIGNON BLANC FUME - K. MEYER	0,1L 4,1	19
ZIEGENKÄSE IM BRICKTEIG ROTE UND GELBE BETE SENFKAVIAR GRANATAPFEL SALATBOUQUET DAZU EMPFEHLEN WIR : 2021 WEIßBURGUNDER - MINGES	0,1L 3,2	16,5
SCHNEIDER'S GÄNSELEBERMOUSSE ALLERLEI VON DER FEIGE PORTWEIN HASELNUSS 2022 SCHEUREBE SPÄTLESE - B. KOCH	0,1L 5,3	25
BUNTE BLATTSALATE VOM LANDAUER MARKT SHERRYDRESSING KARAMELLISIERTE KERNE GRANATAPFEL CROUTONS		13

SUPPE

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS GARNELEN DUMPLING KERNE STEIRISCHES ÖL		13
------------------------------------------------------------------------------	--	----

TELLER EXTRA 2,5

HAUPTGERICHTE

CHATEAUBRIAND AM TISCH TRANCHIER 500g		88
SAUTIERTES GEMÜSE JUS SAUCE BERNAISE TRÜFFEL-PARMESAN POMMES		
DAZU EMPFEHLEN WIR:		
2019 SAINT LAURENT - MINGES	0,1	3,7
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST		35
ZWEIERLEI KÜRBIS BUCHENPILZE KARTOFFELKRAPPEN JUS		
DAZU EMPFEHLEN WIR:		
2021 CUVÉE BDX - M.MEYER	0,1 L	4,8
MEDAILLON VOM RINDERFILET 200g		42
SAUTIERTES GEMÜSE JUS TRÜFFEL-PARMESAN POMMES		
DAZU EMPFEHLEN WIR:		
2019 SAINT LAURENT - MINGES		
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN		32
KARTOFFEL-GURKENSALAT PREISELBEERE ZITRONE KAROTTE		
WILDEMPFEHLUNG DES TAGES		
PILZE SELLERIE CASSIS KARTOFFEL		
2021 SPÄTBURGUNDER „HAINFELD“- B. KOCH	0,1L	4,8
FRISCHES ZANDERFILET AUS DEM IJESSELMEER		38
SAFRANRISOTTO ARTISCHOCKE BEURRE BLANC		
2021 SAUVIGNON BLANC „FUME“ - M.MEYER	0,1L	4,1
HAUSGEMACHTE KÜRBIS-LASAGNE		28,5
ALLERLEI PILZE PARMESAN ESPUMA		

FEINSCHMECKER MENÜ

AMUSE BOUCHE

ZWEIERLEI VOM YELLOWFIN THUNFISCH
AVOCADO | MANGO | GURKE | CHILLI

21 €

ARGENTINISCHE ROTGARNELE [WILDFANG]
BOHNE | CHORIZOESPUMA | PASTA AL SUGO

19 €

MEDAILLON VOM RINDERFILET

BLUMENKOHL | TRÜFFEL | KARTOFFELSCHNECKE | SHIITAKE-PILZE

42 €

„PFLÄUMCHEN“

MOUSSE VON FRANZÖSISCHER SCHOKOLADE | ALLERLEI PFLAUME | CRU D CACAO

16

PETIT FOURS

MENÜPREIS INKLUSIVE AMUSE BOUCHE UND PETIT FOURS 90 €

MENÜPREIS OHNE ROTGARNELE 75 €

WEINBEGLEITUNG IN 4 GÄNGEN 30 €

WEINBEGLEITUNG IN 3 GÄNGEN 22,5 €

SOLLTEN SIE UNTERUNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN LEIDEN, INFORMIEREN SIE BITTE UNSERE
SERVICEMITARBEITER.

SCHNEIDER MENÜ

ZIEGENKÄSE IM BRICKTEIG

ROTE UND GELBE BETE | SENFKAVIAR | GRANATAPFEL | SALATBOUQUET

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

ZWEIERLEI KÜRBIS | BUCHENPILZE | KARTOFFELKRAPPEN | JUS

HAUSGEMACHTES SORBET MIT HIMBEERESPUMA

MENÜPREIS 59 €

SOLLTEN SIE UNTERUNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN LEIDEN, INFORMIEREN SIE BITTE UNSERE
SERVICEMITARBEITER.