

„Unser Menü zu Herbstzeit“

Serviert in Miniaturen

Cappuccino vom Kürbis, Mango & Wildgarnele

Tomaten-Espuma. Crostini mit Safran - Tomatenconfit (1,2,8)

(als Einzelgericht € 14,90)

Eingelegte rote Bete (roh & gegart)

Sauerkirsch-Jelly's, Estragon-Pfirsich,

Sour Creme, Himbeeren, Basilikumöl

dazu St. Christoph Ziegenfrischkäse im Briqueteig-Cup & Herbsttrüffel

(1,7,8)

als Einzelgericht € 18,90

Pfifferlinge in Estragon Glace, gebratener Chicoree

Carpeneto Olivenöl & Reggiano Käse

frische Pappardelle (1,3,7,8)

als Einzelgericht € 23,90

Als Hauptgericht zur Wahl

Knusprig gebratene Safran-Polenta, Tomaten & rote Zwiebel - Confit

Cassis-Glace de Viande, Edamame

Wahlweise mit Tranche vom heimischen Hirschrücken (1,3,7,8,9)

oder

Secreto Iberico & Pulpo vom Lavasteingrill (1,3,7,8,9,11)

als Einzelgericht € 49

Menü in 4 Gängen € 98

Menü in 3 Gängen (ohne Pasta) € 79

Vorspeisen Empfehlungen

*

Bretonische Artischockensuppe, Pistazien (vegetarisch)

Pinien-Bruschetta € 14,90

(1,8)

*

Fischersuppe von Meeresfischen & Krustentieren

Reggiano & Röstbrot (scharf) € 18,90

(1,2,4,7,9,10,11)

*

Herbstlicher Salat an Cesar-Senf-Dressing

mit gebratenen Pfifferlingen € 19,90

(1,3,7,8)

Blattsalate an Cesar-Dressing, Parmesanchips

Vogt's Speck & Kräutercroutons € 14,90

(1,3,7,8)

*

Buratta an lauwarmem Brotsalat

Bittersalate & Reggiano-Chips € 22,90

(1,7,8)

*

***Trüffel-Rührei vom Bio-Ei, Selleriepüree, Pinienkerne, Parmesanchips, Herbsttrüffel
dazu gerösteter Nussbutter-Toast € 24,90***

(1,3,7,8)

*

Totani Sepia gegrillt an Rucolasalat, Balsamico-Olivendressing

Reggiano Käse & Chips € 24,90

(6,7,8,11)

*

Carpaccio vom Prime Beef, grüner Spargel & gebratene Cherry Tomaten

Löwenzahn & Rucola € 24,90

(7,8)

*

Vitello Tonnato vom Til's Kalbsrücken, Thunfischsauce, Wachtelei

Kapern, frittierter Lauch & Rucola € 23,90

(1,3,4,7,8)

*

Halbgar gebratenes Tatar vom Prime Beef, Herbsttrüffel

Kartoffel-Trüffelschaum, frittierte Wurzelgemüse € 29,90

(1,7,8)

*

Tatar vom Wildlachs

Aromaten & Wachtelei € 25,90

(1,3,4,7)

*

Picci Pasta, Korianderpesto

Gebratene Wildgarnele & Tomatenconfit € 24,90

(1,2,7,8)

*

Unsere besonderen Empfehlungen

***Geschmorte Kalbsbäckle, frische Pfifferlinge
Pinien-Kartoffelpüree & sommerliche Gemüse € 38,90
(1,7,8,9)

***Geschmorte Kalbsbäckle
Gratinierte Auberginen-Tarteletts & knuspriger Mangold-Muffin € 38,90
(1,7)

***„Rinderschnitzel“ knusprig gebacken (Australian Prime)
Preiselbeeren, frittierte Petersilie, Sauce Remoulade
Kräuter-Kartoffeln € 39,90
(1,3,7,8)

***Steak vom Australian Prime Beef (350 gr) im Fettrand gebraten
Spargel aus der Pfanne, Sauce Hollandaise
Getrübte Pommes Dauphine € 49,50
(1,3,7,8)

***„Surf & Turf“ vom La Platina Prime-Filet & Wildfang-Garnelen
Rosmarinkartoffeln, Bernaise & südlichen Gemüsen € 49,90
(1,2,3,7)

***Filet vom Prime Beef, Shii Take Pilze, Knoblauch, Glace de Viande
Gebratener Curry-Spitzkohl, Kokos-Zitronengras-Risotto
Mango & Erdnüsse € 49,90
(5,7,8)

Unsere besonderen Empfehlungen mit Fisch

Loins vom Kabeljau (1,3,4,7,8)

Gratinierte Auberginen-Tartelett's & knuspriger Mangold-Muffin € 39,90

*

Loins vom Kabeljau in Parmesan-Brotkruste (1,3,4,7,8)

Lila Kartoffelsalat & herbstliche Salate, Sauce Ajoli € 35,90

*

Duo von bretonischem Steinbutt & Wildgarnele (1,2,3,4,7,8)

Trüffel-Spaghettini-Chitarra, Parmesanschaum, Sugar Snaps € 49,90

*

Octopus gebraten & Wildgarnele, (1,2,4,8)

Artischocken, Räucher-Peperonaten, Kichererbsen,

Confit & frittierter Porree € 45,90

*

Argentinische Wildgarnelen (4/6er) auf südfranzösische Art (scharf) (2,7)

Tomaten, Knoblauch, Champignons & Chili, Reggiano, dazu Basmatireis € 39,90

*

Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf (2,3,4,9)

Grillgemüse & Basmatireis, Sauce Ajoli € 49,90

*

Tranche Thuna vom Lavasteingrill / scharf

Sugar Snaps & Glasnudelsalat von Konjaknudeln € 48,90

(Konjakwurzel / ohne Gluten & Kohlenhydrate)

„Ebbes von Hier“

Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Rind & Schwein (1,3,7,9)

dazu handgeschabte Dinkelspätzle € 26,90

*

Rostbraten vom Angus-Beef an zweierlei Zwiebeln (1,3,7,9)

lauwarmer Kartoffelsalat & geschmelzte Maultaschen € 36,90

*

Steak vom Angusrücken an Pfeffersauce (3,7,9)

Pommes Frites & Gemüse der Saison € 36,90

*

Gegrillte Schweinelende mit Pfeffer (Duroc-Schwein), Sauce Bearnaise (3,7,9)

Pommes Frites & Gemüse der Saison € 35,90

*

Schweinelende „Badische Art“ vom Duroc Schwein (1,3,7,9, A)

Rahmchampignons, Wacholderschinken

Handgeschabte Spätzle & Allerlei Gemüse € 35,90

*

Cordon bleu "De Luxe" - Duroc Schweinerücken (1,3,7,9)

Parmaschinken, reifer Comté, Parmesan-Brotkruste

Saisonale Gemüse, Pommes Frites € 36,90

*

„Vegetarisch“ im Herbst

Kürbiscremesuppe, Parmesannocken, Sour Creme

Kürbisöl, Walnuss-Gorgonzola-Crostini

(1, 3, 7, 8, 9)

(als Einzelgericht € 12,90)

Knuspriger Muffin von Spinat & geräuchertem Käse

Herbstliche Salate, Rübchen-Allerlei, Lila Kartoffelchips

Korianderpesto & Pfifferlinge

(1, 3, 7, 8)

(als Einzelgericht € 19,90)

Hauptgang

Gebratenes Brotsouffle an rahmigen Pfifferlingen

dazu herbstliche Gemüse

(1, 3, 7, 8, 9)

(als Einzelgericht € 26,90)

3 Gang Menüpreis € 53

Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergene Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.

Allergenkennzeichnung:

1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische

5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte

8 Schalenfrüchte/ Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere

Zusatzstoffe A = Antioxidationsmittel

„Vegan im Herbst“

*Cappuccino von roter Bete
Sellerie-Espuma, Herbsttrüffel
Crostini - Shiso-Kresse (1,8,9)
(als Einzelgericht € 14,90)*

*Knusprige Frühlingsrolle mit Tofu, Curry, Shii Take Pilzen gefüllt
an Salat von Mango, Gurke, Granny Smith & Pfirsich
Passionsfrucht-Chili-Dressing (mittlere Schärfe) (5,6,8,9)
(als Einzelgericht € 16,90)*

Hauptgang

*Tartelett von Aubergine, Safran-Tomaten-Confit, Kräutern & Rucola
an Bouquet von Bete, allerlei Rübchen, Pastinaken
Cassis, Himbeeren, Cashews & Basilikumöl
(als Einzelgericht € 24,90) (1,8,9)*

3 Gang Menüpreis € 53

Weitere Vegane Gerichte

*Bretonisches Artischocken Pot au Feu (1,8,9)
Patatas Bravas, Peperonaten € 24,90*

*No Carb Pasta (Konjakwurzel), Tomatenconfit, Kichererbsen (1)
Räucherpaprika & südliche Gemüse € 19,90*

Allergenkennzeichnung:

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte
8 Schalenfrüchte/ Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere
Zusatzstoffe A = Antioxidationsmittel*

Unser „Rustikales“ Menü im Herbst

***Rahmsuppe von Pfifferlingen, Steinpilzen
und Kräutern (7)***

(als Einzelgericht € 13,90)

***Secreto Bellota Iberico vom Lavasteingrill
Lauwarmer Belugalinsen, Sellerpüree & Herbsttrüffel, Tomatenconfit
(7,8,9)***

(als Einzelgericht 24,90)

Hauptgang zur Wahl

Ganze Forelle (grätenfrei) von Zordel, Eyachtal in Nussbutter gebraten

Wirsing-Püree, gebratener Speck (Vogt)

Kräuter-Schwenkkartoffeln, Glace de Viande (3,4,7,8)

(als Einzelgericht € 34,90)

oder

Tranche vom Duroc-Schwein gefüllt mit Parmaschinken & Gorgonzola

Wirsing-Püree, gebratener Speck (Vogt)

Kräuter-Schwenkkartoffeln, Glace de Viande (3,7,8)

(als Einzelgericht € 34,90)

Menüpreis mit Hauptgang Fisch oder Fleisch € 69,50

***Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie
bereit.***

Allergenkennzeichnung:

1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische

5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte

8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere

Zusatzstoffe

A = Antioxidationsmittel

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. MwSt“

„Herbstliches Menü um Anne´s Huhn“

***Getrübte Geflügelcremesuppe
Frühlingszwiebeln & Nocken von Anne´s Huhn
(1,7,9)
(als Einzelgericht € 14,90)***

***danach
Cesar Salat, Reggiano chips
Dazu Nugget´s von der Keule in Curry-Marinade
(1,6,8)
(als Einzelgericht € 22,90)***

Als Hauptgericht

***„Backhendl“ von Brust & Keule, Parmesan-Brotkruste
Bratkartoffelsalat & Pfifferlingen
(1,3,7,8)
(als Einzelgericht € 34,90)***

Menüpreis € 69,90

***Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergene Zutaten teilen wir Ihnen
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie
bereit.***

Allergenkennzeichnung:

***1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte
8 Schalenfrüchte/ Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere
Zusatzstoffe A = Antioxidationsmittel***

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. MwSt“

(Info/Aufzucht/ www.annes-hahnauer.de)

Unsere Dessert´s

Mini-Crème Brûlée & Espresso € 8,90 (3,7,)

*

*„Affogato“ Madagaskar -Vanilleeis (3,7)
aufgegossen mit doppeltem Espresso € 7,90*

*

*Hausgemachtes Himbeersorbet (Vegan)
aufgefüllt mit Straub´s Himbeergeist € 9,90*

*

*Madagaskar Vanilleeis (3,7)
dazu 3 cl Eierlikör-Haselnuss (Fa. Wild) € 9,00*

*

*Variation von hausgemachten Sorbets (Vegan)
an Beeren der Saison € 12,90*

*

*Sorbet von Thai Mango, Kokosjoghurt & Espuma (Vegan)
Brikteig-Chips, Melissenkresse & marinierte Beeren € 13,90*

*

Classic Crème Brûlée (3,7) an Früchten & Sorbet € 12,90

*

*Lauwarme Madeleines
Erdbeeren Rhabarber, Bergamott & Rhabarbereis € 13,90*

*

*„Mille Feuille“ von Sommerbeeren & weißer Schokolade
Mango & Himbeersorbet € 14,90*

*

*„Kirschmichel“ gebratener Hefe-Kirschkuchen, Kirschwasser
Sauerkirsch-Espuma, Stracciatella-Eis € 14,90*

Digestif Empfehlung

„ 2 cl“

Topinambur € 4,50

Straub´s Williamsbirne € 5,50

Straub´s Mirabelle € 5,50

Straub´s Himbeergeist € 5,50

Kirsche € 5,50

Zwetschge € 5,50

div. „Etter“ Brände € 7,50

Spargel-Geist Brennerei Wekerle € 7,50

div. Scheibel-Brände € 8,90

Moorbirne/Apricot-Brandy Cherry Brandy/

Zibärtele/Himbeer Williams/Edles Fass

Haselnuss"350" Premium Marille/Premium

Kirschwasser

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee € 3,20

Espresso € 3,20

Espresso doppelt € 4,20

Cappuccino € 3,90

Milchkaffee € 4,50