



APERITIF

MARTINI

WEIß, ROT ODER DRY, DÓRO 5 CL 4.50 €

SPANISCHE KELLEREIEN HEIßEN BODEGAS. DIE SHERRY – FIRMA „PATERNINA“ IM SÜDEN LIEGT IM DREIECK DER STÄDTE JEREZ, PUERTO SANTA MARIA UND SANLOECAR DE BARRAMEDA, WO MAN AUS DER REBSORTE PALOMIO FINO SEHR GUTE TROCKENE WEIßWEINE ERZEUGT, WELCHE MIT WEINBRAND VERSETZT WERDEN.

FINO “ PEMARTIN “ BODEGAS PATERNINA DRY	15%	5CL	5.00 €
MEDIUM DRY “ PEMARTIN ” BODEGAS PATERNINA	17%	5CL	5.00 €
CREAM “ PEMARTIN ” BODEGAS PATERNINA	17%	5CL	5.00 €

RUBY PORT STELLT EINE DER QUALITATIV AM BESTEN PRODUZIERTEN UND VERFÜGBAREN ARTEN DES PORTWEINS HER UND IST FÜR VIELE MENSCHEN EINE EINFÜHRUNG IN DIE WELT DES LIKÖRWEINS ALLGEMEIN. ER BIETET EINE MISCHUNG AUS JUNGEN WEINEN MEHRERER JAHRGÄNGE MIT DURCHSCHNITTLICH 3 – 4 JAHREN LAGERZEIT.

NOVAL OLD CORONATION PORT RED	5CL	4.80 €
NOVAL PORT EXTRA DRY WHITE	5CL	4.80 €

APERITIF KLASSIKER

APEROL MIT SEKT	0,1L	5.50 €
CAMPARI ORANGE ODER SODA	0,1L	5.50 €
KIR ROYAL	0,1L	5.50 €

SCHAUMWEIN

SCHLOSS WOLFSBRUNNEN HAUSMARKE	0,1L	5.50 €
--------------------------------	------	--------

SEKTKELLEREI OPPERMANN WÜRZBURG

EXKLUSIVE HAUSMARKE AUS EINER DER ÄLTESTEN SEKTKELLEREIEN DEUTSCHLANDS

EIN FRISCHER, FEINPERLIGER UND ELEGANTER SEKT



REGIONAL BEDEUTET FÜR UNS MEHR ALS NUR EIN SLOGAN.

UNSER JAGDPÄCHTER VERSORGT UNS AUS DEM ANGRENZENDEN SCHLOSSWALD VOM SOMMER BIS JANUAR MIT FRISCHEM WILDBRETT VOM SCHWARZWILD UND REH. EIN KLEINER BETRIEB IN DER NÄHE VON GÖTTINGEN BELIEFERT UNS MIT PERLHÜHNERN AUS TRADITIONELLER AUFGUCHT OHNE ZUSÄTZLICHER WACHSTUMSMITTEL. GERMERODE IST BEKANNT FÜR SEINEN MEISSNER MOHN UND BEGEISTERT JEDES JAHR TAUSENDE BESUCHER MIT SEINER MOHNBLÜTE. WIR VERARBEITEN DEN REGIONALEN MOHN VOM HOHEN MEIßNER FÜR VIELE GERICHTE UND SÜßSPEISEN. EBENFALLS VOM HOHEN MEIßNER ERHALTEN WIR UNSER BIO-ZERTIFIZIERTES LAMMFLEISCH. UNSERE KIRSCHEN STAMMEN AUS WITZENHAUSEN UND SIND WEIT ÜBER DIE LANDESGRENZEN FÜR IHRE VIelfALT BEKANNT. UNSERE FORELLE WIRD FRISCH AUS HILGERSHAUSEN VON EINEM FAMILIENBETRIEB GELIEFERT.

MEIN TEAM UND ICH WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT. IHR KÜCHENCHEF STEFAN BÜHLER

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM LACHS 15.00 €
MIT ROSA PFEFFERBEEREN UND FORELLENKAVIAR

BUNTER SOMMERSALAT IM HIMBEER-WALNUSSE-DRESSING 8.00 €
MIT MELONEN UND SERRANOSCHINKEN

WEINEMPFEHLUNG

2016' ER WALLHÄUSER MÜLLER THURGAU QUALITÄTSWEIN -FEINHERB- 0,2 L 4.90 €
WEINGUT H. PEITZ, NAHE
FEINER DUFT, CHARAKTERVOLL, MILD, FEINHERBE ART



SUPPEN

GAZPACHO

KALTE SPANISCHE GEMÜSESUPPE AUS PAPRIKA · GURKEN · TOMATEN
MIT SAUTIERTER RIESENGARNELE

9.50 €

KRAFTBRÜHE VOM REHBOCK AUS DEM SCHLOSSWALD
MIT PISTAZIEN KLÖßCHEN

7.50 €

VEGETARISCH

SPINAT-GNOCCHI

IN GORGONZOLA-CREMESAUCE MIT PARMESAN

16.00 €

WEINEMPFEHLUNG

2016´ ER BERCHERS GRAUER BURGUNDER QUALITÄTSWEIN -TROCKEN-
WEINGUT BERCHER, KAISERSTUHL
HERRLICH SCHÖN ZU TRINKEN, GEHALTVOLL, RUND
VOM SONNENVERWÖHNTEN KAISERSTUHL

0,2 L

6.80 €



HAUPTGÄNGE

ROTBARSCHFILET		25.00 €
AUF RATATOUILLE MIT WEIßWEIN SAUCE UND ROSMARINKARTOFFELN		
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET		24.50 €
AUF GEBRATENEM PILZRAGOUT MIT THYMIANJUS UND HEROGINKARTOFFEN SOWIE EINEM KLEINEN SALAT		
<u>WEINEMPFEHLUNG</u>		
2016´ER KALLFELZ RIESLING -TROCKEN-	0,2 L	5.50 €
QUALITÄTSWEIN VON DER MOSEL ANREGEND FRISCH IN DER NASE MIT LEICHTEM UND WÜRZIGEM GESCHMACK AM GAUMEN		
BUNTER BLATTSALAT MIT HÄHNCHENBRUST IM SPECKMANTEL		20.00 €
MIT PORTWEINJUS UND KNOBLAUCHBAGUETTE		
RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUS-RIND		28.00 €
AUF BALSAMICO-LINSEN MIT THYMIANJUS UND KARTOFFELKRAPFEN		
<u>WEINEMPFEHLUNG</u>		
2014´ER MEA CULPA VINO ROSSO	0,1 L	6.50 €
FRUCHTIG, WÜRZIG UND HERRLICH SAMTIG		



DESSERT

KALTES MANGO-PROSECCO-SÜPPCHEN
MIT HAUSGEMACHTEM SCHMANDEIS 8.00 €

SOMMERLICHE PINA COLADA VARIATION 9.00 €
COCOSNUß-EISPARFAIT · MOUSSE MIT JAMAIKA RUM
UND ANANASRAGOUT

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE 9.50 €
MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT

WEINEMPFEHLUNG

2012' ER HEIMERSHEIMER ROTENFELS HUXELREBE AUSLESE 5 CL 6.50 €
WEINGUT KÖSTER-WOLF, RHEINHESSEN
DIE OPTIMALE REIFE ALLER GESCHMACKSKOMPONENTEN
GIPFELT IN EINEM KÖSTLICHEN BEERENAROMA
