

Vorspeisen & Zwischengerichte

Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven und Parmesan (2,5,9,10)
€ 13,90

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Rote Beete
Meerrettichcreme (2,9,10)*
€ 15,90

*Blutwurstravioli auf Lauchgemüse
Schalottenjus (1,2,3,9,10)*
€ 12,90

*Gebratene Entenstopfleber auf Selleriepüree
glasierter Apfel und Portweinjus (3,9,10)*
€ 15,90

Feldsalat mit Croutons und Speck (3,9,10)
€ 8,90

Suppe

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit gebratener Blutwurst (2,3,9,10)
€ 7,90

Tafelspitzbouillon mit Gemüse und Flädle (1,3,9)
€ 6,90

*Da wir sehr viel Wert auf Frische und Qualität der Speisen legen,
kann es u.U. dazu kommen, dass Gerichte kurzfristig nicht mehr verfügbar sind.
Wir danken für Ihr Verständnis!*

Hauptgerichte

*Skreifilet auf Blattspinat
Kartoffelpüree und Rieslingsauce (2,3,9,11)*
€ 22,90

*Kalbsrücken mit Salbei gebraten
Selleriepüree und hausgemachte Tortellini (2,3,9,10)*
€ 24,90

*Kotelett vom Iberico Schwein
Rahmwirsing und Bratkartoffeln (2,9,10)*
€ 26,90

*Lammcarre mit Kräutern gratiniert
Bohngemüse und Kartoffelrösti (9,10)*
€ 32,90

Vegetarisch

*Hausgemachte Maultaschen mit Spinat und Frischkäse gefüllt
Lauchgemüse und Bergkäse (1,2,3,9)*
€ 17,90

Dessert & Käse

Geeister Cappuccino (1,2)
€ 5,90

Nougatparfait mit Krokantblätter und Mango (1,2,3,5)
€ 8,90

*Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann
Feigensenf und Baguette (2,3,10)*
3 Sorten 5 Sorten 7 Sorten
€ 8,90 € 12,90 16,90€

Menü „Hermannshöhle“

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Rote Beete
Merrettichcreme (2,9,10)*

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit gebratener Blutwurst (2,3,9,10)

*Skreifilet auf Blattspinat
Rieslingsauce (2,3,9,11)*

*Kalbsrücken mit Salbei gebraten
Selleriepüree und hausgemachte Tortellini (2,3,9,10)*

*Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann
Feigensenf und Baguette (2,3,10)*

Topfenknödel mit Kirschen und Vanilleeis (1,2,3,5)

Menü 6 Gänge € 69,90

Menü 5 Gänge (ohne Käseauswahl) € 61,90

Menü 4 Gänge (ohne Suppe, ohne Käseauswahl) € 55,90

Menü 3 Gänge (ohne Suppe, ohne Skreifilet, ohne Käseauswahl) € 41,90

*Gerne bieten wir Ihnen zu Ihrem Menü
eine begleitende Weinreise durch die Naheregion an.*