

APERITIVEMPFEHLUNG

€

Glas Winzersekt	7
Winzersekt mit Likör	7,50
- Sauerkirsch Likör	
- Trauben Likör	
- Williams Christ Birne Likör	
- Pflaume Zimt Likör	
Aperol spritz Sekt, Mineralwasser, Eis, Aperol, Orange	7,50
Aperol Royal Sekt, Cranberry Saft, Mineralwasser, Eis, Aperol	7,50
Hugo Sekt, Mineralwasser, Eis, Holunderblütensirup, Limette, Minze	7,50
Hugo Special Sekt, blue curacao, Mineralwasser, Eis, Holunderblütensirup, Limette, Minze	8
Ramazotti Rosato Mio Sekt, Mineralwasser, Eis, Ramazotti Rosato, Orange	8
Ramazotti Rosato & Tonic Ramazotti Rosato, Eis, Tonic Water, Orange	8
Rhabarber spritz Rhabarbersaft, Vanille Sirup, Sekt, Eis	7,50
Grapefruit spritz Grapefruitsaft, Vanille Sirup, Sekt, Eis	7,50
Gin Basil Basilikum, Ingwer, Schwarzwald Gin, Limette, Eis	8,50
Basilikum spritz Basilikum, Ingwer, Sekt, Limette, Eis	8,50
Gin-Tonic Schwarzwald Gin, Tonic Water, Rosmarin, Eis	9,50
Campari Soda Campari, Mineralwasser, Eis, Zitrone	7,50
Campari Orange Campari, Orangensaft, Eis, Orange	7,50

ALKOHOLFREIE APERITIF EMPFEHLUNG

Pink Grapefruit Grapefruitsaft, Vanille Sirup, Mineralwasser, Eis	7,50
Bitter Cassis Johannisbeersaft, Lavendel Sirup, Bitter Lemon, Eis	7,50
Balis Basil Basilikum, Ingwer, Limette, Eis	8,50
Rhabarber – Vanille Rhabarbersaft, Vanille Sirup, Green Tea, Mineralwasser, Eis	7,50
Ananas – Mango Ananassaft, Mango Sirup, Eis, Orange, Minze	7,50

MENÜ PASSION

RINDER CARPACCIO | BÜFFEL MOZZARELLA | RUCOLA | TOMATEN | PARMESAN

BERGWIESEN HEU CRÈME SUPPE | PFIFFERLINGE | KALBFLEISCH SCHEIBEN

**ZWEIERLEI VOM FRANZÖSISCHEN PYRENÄEN MILCH LAMM | RATATOUILLE
GEMÜSE | ARTISCHOCKE | KARTOFFEL GNOCCHI | ROSMARIN ESPUMA | SOBRASADA STICKS**

ODER

LOUP DE MER | RATATOUILLE GEMÜSE | BÄRLAUCH TAGLIATELLE | PFIFFERLINGE

**HEISSER GEBACKENER SCHOKOLADEN MACARON | SANSHO PFEFFER EIS | MARINIERTE
ERDBEEREN | SÜßES BASILIKUM PESTO**

4 - GANG 83 € (FLEISCH HAUPTGANG)

4 - GANG 75 € (FISCH HAUPTGANG)

Menüs nur als GANZES und ohne UMBESTELLUNGEN möglich

SAISON MNEÜ

BERGWIESEN HEU CRÈME SUPPE | PFIFFERLINGE

SPINAT KNÖDEL | PFIFFERLINGE A LA CRÈME | RUCOLA | GEMÜSE CHIPS | BELPER KNOLLE

CRÈME BRÛLÉE

3 - GANG 42 €

SUPPE

€

BERGWIESEN HEU CRÈME SUPPE | PFIFFERLINGE

10

BERGWIESEN HEU CRÈME SUPPE | PFIFFERLINGE | KALBFLEISCH SCHEIBEN

12

VORSPEISEN

BUNT GEMISCHTE SOMMER-BLATTSALATE

12

RINDER CARPACCIO | BÜFFEL MOZZARELLA | RUCOLA | TOMATE | PARMESAN

19

**GEBACKENE RÖSTIBÄLLCHEN GEFÜLLT MIT SPECK & BERGKÄSE
BALSAMICO ZWIEBELN | BLATTSALAT BOUQUET**

16

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

€

SAISON BURGER MIT STEAK HOUSE POMMES DRY AGE BEEF PFIFFERLINGE BARBECUE SAUCE KÄSE PARMA SCHINKEN	25
RUMPSTEAK BOHNEN COGNAC-GRÜNE PFEFFER SAUCE STEAK HOUSE POMMES	34
POULARDEN KEULE MIT FRÜHLINGSGEMÜSE GEFÜLLT RATATOUILLE GEMÜSE BÄRLAUCH TAGLIATELLE PFIFFERLINGE	28
ZWEIERLEI VOM FRANZÖSISCHEN PYRENÄEN MILCH LAMM GESCHMORTE HÜFTE & RÜCKEN RATATOUILLE GEMÜSE ARTISCHOCKE KARTOFFEL GNOCCHI ROSMARIN ESPUMA SOBRASADA STICKS	42

VEGETARISCH

MEZZALUNE MIT GRILLGEMÜSE FÜLLUNG TOMATEN OLIVEN GEBRATENE SALATHERZEN	27
SPINAT KNÖDEL PFIFFERLINGE A LA CRÈME RUCOLA GEMÜSE CHIPS BELPER KNOLLE	27

FISCH

LOUP DE MER RATATOUILLE GEMÜSE BÄRLAUCH TAGLIATELLE PFIFFERLINGE	34
SCHWARZWALD FORELLEN FILET GEBRATEN MANGOLD NEUE KARTOFFELN MEERRETTICH SAUCE	30