

Auswahlliste

Menüvorschläge Herbst-Winter

Vorspeisen

Angebot Vorspeisenpreis 16,- €

- Geräucherter Donau-Waller auf gedünstetem Feldsalat
- Badische Terrine vom Zander mit kleinem Salat und legierte Riesling-Eisoße
- Salat von Puy-Linsen mit geräuchertem Wallerfilet und Salat
- Parfait von Spinat mit geräuchertem Rochenflügel auf Muskatnußsoße mit kleinem Salat
- Roulade von Lachsforelle mit eingelegtem Gewürz-Kürbis
- Mild geräucherter Schottischer Wildlachs auf Rote-Bete-Salat mit Meerrettichcreme
- Asiatisch gebeizter Lachs auf Kokosnuß-Kräutersoße mit kleinem Salat
- Feldsalat in Feigendressing mit Pangasiusroulade im Speckmantel auf Feigenkompott
- Mousse von Tomaten mit Shrimps in Olivenölsoße mit Salaten der Saison
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen und kleinem Salat
- Heiß geräucherte Entenbrust auf Salat von gedünstetem Feldsalat in Honigsenfdressing
- Maronenparfait mit geräucherter Perlhuhnbrust auf Herbstpilz-Honigpanaché
- Baby-Leaf-Salate in Himbeeressig-Walnußdressing mit Gambaspieß

Angebot Vorspeisenpreis 17,- €

- Waller-Schwarzbrotroulade auf Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Mousse
- Brandade vom Waller mit Kalbskopfkrökette auf Rote-Bete-Carpaccio in Meerrettichschaum
- Schwarzwurzeln in Trüffelöl mit Wallerroulade und Feldsalat in Kartoffeldressing
- Mousse von Blumenkohl und Blattpetersilie mit Krevettenspieß auf schwarzen Walnüssen
- Variation von Hokaito-Kürbis mit weihnachtlich gebeiztem Schottischen Wildlachs
- Gemüse-Riccota-Terrine mit geräuchertem Rochenflügel auf Tomaten-Olivenölconfit
- Tatar vom Schottischen Wildlachs auf Schnittlauchcreme mit Salaten umlegt
- Limonen-Lachstatar auf Püree von Safran-Blumenkohl und Petersilienöl
- Sülze von Lachsforelle und Meerrettich und Räucherforellenmousse mit rote Bete und Salat
- Roulade von Lachsforelle und Zander auf Rote-Bete-Kartoffelsalat in Meerrettichmarinade
- Variation von bunten Paprika mit Zander auf Kräuterpesto

Feldsalat in Feigendressing mit Gambas im Kartoffelnest gebraten auf Feigenkompott

„Roastbeef“ vom Yellow-Fin-Thunfisch auf Salat von Gemüse in Mango-Chili-Dipp

Thunfisch-Tomatentatar in Olivenölemulsion mit Salat von Ratatouille-Gemüsen

Sülze von Edelfischen und Safran mit eingelegten italienischen Gemüse in Basilikumpesto

Rotbarbe auf Safran-CousCous mit Minzöl und getrockneten Tomaten

Rotbarbenfilet mit Pestopanade frittiert auf Rotwein-Radicchiorisotto in Thunfischemulsion

Mariniertes Rotkraut in Rotwein-Johannisbeeressig mit gebratenem
Kabeljau auf zweierlei Dijon-Senf

Lauwarmer Pfifferlingrisotto mit Wachtelstrudel und Romana-Ruccolasalat

Sülze von Trüffel und Kalbshaxe mit geräucherten La-Rate-Kartoffeln in Pinienkernöl

Salat von Borlotti-Bohnen in Rotweinessig mit Blattpetersilien-Taubencrepinette

Vitello Tonnato unsere Art

Kalbsrücken mit Kapern-Thunfischtatar und Gartenkräuter-Kressesalat

Angebot Vorspeisenpreis 20,- €

Winterlicher Thunfisch

Carpaccio vom Thunfisch auf Rotkraut-Puy-Linsen-vinaigrette
mit Feldsalat in Honig-Sojadressing

Artischocken und gelbe Paprika mit gebratenen Gambas in Pinienkernmarinade

Roulade vom Bachsaibling und Krebsen in Krebssoße mit Salaten

Süß-sauer eingelegter Radicchio und Chicorée mit gebratenen Krevetten in Anisetmarinade

Salat von Mini-Artischocken und gebratenen Gambas mit Kräuter-Kressesalat in Safransoße

Süß-sauer eingelegter Chinakohl mit Törtchen von asiatisch
gewürztem Thunfischtatar in Limonencreme

Salat von schwarzen Beluga-Linsen in Kokosnussessig mit
Gambas und Ananas-Thunfischtatar

Sesam-Thunfischtatar mit mariniertem japanischem schwarzem
Reis und Karotten-Ingwersoße

Champagnerlinsen mit gebratenen Jakobsmuscheln

Getrüffelter Rahmlauch mit gebratenen Jakobsmuscheln und
Banjuls-Zwiebelmarmelade

Gebratene Jakobsmuscheln auf Trockenfrüchte-CousCous in Banyulssoße

Blattspinat in Ingwermarinade mit gebratenen Jakobsmuscheln und Curryöl-Emulsion

Confit von Sellerie und grünen Äpfeln mit Jakobsmuscheln in Trüffelöl

Variation von Jakobsmuscheln

Jakobsmuschel auf Feigenkompott, als Carpaccio auf Mandel-Zwiebel-
CousCous, gebraten auf Walnuß-Apfelkaramel

Krevetten-Wan-Tan auf Mangoketchup mit Zitronengras-Kokosnuß-CousCous

Angebot Vorspeisenpreis 22,- €

Bouillabaisse „Unsere Art“
Bouillabaisse-Sülze mit gebratener Rotbarbe, Rochenflügel,
Loup de Mer und Gamba in Knoblauchöl-Emulsion

Carpaccio vom rosa gebratenem Odenwälder Hirsch in Apfel-
Selleriemarinade mit Feldsalat in Feigensenf

Entenbrust-Gänsestopfleberterriner mit Banjulssoße mit
Romanasalat in Feigensenfmarinade

Gebratene Gänsestopfleber auf Quittenmark mit Roter-Zwiebel-Apfel-Confiture

Gänsestopfleberterriner mit Banjulssoße und Capuccino
von schwarzen Trüffeln

Variation von der Gans
- geräucherte Gänsebrust, Pastetchen von Gänsekeule, Gänsestopfleberterriner und
Gänsemousse im Glühweinspoom-

Sülze von geschmorten Schweinsfüßen mit Banjulsäpfeln
in Gänsestopflebercreme und Blutwurstsoße

Kokosnuß-Kräutersülze mit Kaninchenrücken und gebratenen Gambas
auf Mangoketchup und Ingwerkürbis

In Rotwein pochierter Lammrücken auf Cous-Cous-Salat mit Artischocken-Tomaten-Salsa

Suppen

Angebot Suppenpreis 6,- €

Fasanenkraftbrühe mit Waldpilzen

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl

Kartoffelschaumsuppe mit Champignons

Pilzrahmsuppe mit Kracherle

Angebot Suppenpreis 6,- €

Suppe von Räucherforelle mit Lachsfrühlingsrolle

Kraftbrühe mit Grießklößchen, Eistich und kleinen Gemüse

Wachtelessenz unter der Blätterteighaube

Currysuppe mit Lachs

Meerrettichsuppe mit Lachs

Selleriesamtsuppe mit Forellenfilet im Speckmantel

Angebot Suppenpreis 8,- €

Gartenkräutersuppe mit Gambas

Suppe von Flusskrebse

Räucherforellensuppe mit Speckdatteln und Lachsstrudel

Kokosnuss-Kräutersuppe mit Gamba

Fischgerichte

Angebot als Zwischengericht 16,- €, als Hauptgang 22,- €

Wallerfilet mit Meerrettichkruste auf Rote-Bete-Kartoffeln in Pommery-Senfsoße

Wallerfilet auf Räucherforellenrisotto in Blattpetersiliensoße

Zanderfilet auf geräuchertem Weißkraut in Rosmarinsoße

Zanderfilet auf süß-saurem Kürbis in Kürbiskernölsoße

Zanderfilet mit Speck gratiniert auf Kürbiskernöl-Kartoffeln in weißer Pfeffersoße

Zanderfilet auf Rotweinrisotto in Fenchelfond

Schottischer Wildlachs auf Safranrisotto in Gartenkräuter-Rieslingsoße

Schottischer Wildlachs mit Kapernkruste auf Kalbskopf-Kartoffelragout in Estragon-Essigbutter

Schottischer Wildlachs mit Apfel und Sesam gratiniert auf Meerrettichsoße

Bachforelle im Schinkenmantel auf süß-saurem Kürbisrisotto in Kürbiskernölsoße

Lachsforellenfilet auf PaprikaCousCous in Gartenkräutersoße und Gemüse

Angebot als Zwischengericht 18,- €, als Hauptgang 24,- €

Loup de Mer auf Honig-Soja-CousCous in Zitronengrasssoße

Loup de Mer auf Gewürzkürbis-Risotto in Kürbiskernöl-Pesto

Loup de Mer auf geräucherten gelben Paprika mit Minz-Gewürz-CousCous und Pfefferbutter

Loup de Mer auf Orangen-Zitronenblättertarte mit Fenchel-Krustentierjus

Loup de Mer auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelwurst- und Gänsestopflebersoße

Loup de Mer auf Champagnerrisotto in Safranfondue

Loup de Mer mit Bergpfeffer gebraten auf Wasabi-Reis in Reissessigsoße

Loup de Mer auf Kalbskopf-Kartoffelragout mit Raz-el-Hanout-Gewürzsoße

Loup de Mer mit Safranpanade auf Spaghettini in Hummerbisque

Dorade Royale auf Paella-Reis mit Krevetten in Mandel-Zwiebelmarmelade und Balsamessig

Dorade Royal Filet auf getrüffeltem Rahmlauch und Portwein-Zwiebelmarmelade

Dorade Royale auf Olivenölrissotto mit Tomaten in Limonensoße

Bachsaiblingfilet auf getrüffelten Schwarzwurzeln in Rotweibutter

Bachsaiblingfilet mit Kürbiskruste auf Spinatpulpe mit Roter Zwiebelmarmelade

Zander auf rotem Zwiebelconfit mit Mini-Artischocken in Gänsestopflebersoße

Zander auf wildem Reis mit Pinienkernen auf Cognac-Hummersoße

Zanderfilet im Blattpetersilienmantel auf gelbem Paprikarissotto in Estragonessigsoße

Rochenflügel auf weißem Bohnenpüree mit Trüffeln in Kürbiskernölsoße

Meeräsche auf Mais-Risotto in Shiraz-Beurre Rouge

Meeräsche auf Estragonessigweißkraut in Odenwälder Kartoffelwurstsoße

Limandesfilet auf Olivenöl-Tomatenrisotto in Hummersoße

Angebot als Zwischengericht 20,- €, als Hauptgang 26,- €

Baby-Seeteufel auf Krebs-Vanillebisque mit Topinamburragout

Seeteufel auf Wasabi-Reis in Reissessigbuttersoße

Seeteufelkotelette auf Sesam-CousCous in schwarzer Reissoße

Seeteufel auf Blattpetersilien-Muschelrisotto in Safran-Vanillefumé

Seeteufelkotelette auf kleinem Gemüse-Curry in Hummersoße mit Kokosnußrisotto

Hauptgerichte

Angebot Hauptgangpreis 16,- €

Schweinestak mit Panaché von Pilzen dazu Zucchini-Gemüsegratin und Herzoginkartoffeln

Strudel vom Schwäbisch-Hällischen Spanferkel und Blut- und Leberwurst auf Rahmweißkraut in Senfjus

Geschmorte Lammhüfte auf Tarte von grünen Bohnen und Kartoffeln in Rotweinjus

Maispoulardenbrust mit Tomatenfarce gebacken auf Brunnenkresserisotto in Pfefferjus

Filet vom Iberico Schwein in der Parmesanhülle gebraten auf Balsamessigjus mit Polenta

Medaillon vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Trüffelcarve im Brickteig gebacken auf Wirsing in Rotweinssoße

Maispoulardenbrust auf Apfel-Walnußtarte in Cream-Sherryjus mit Sauerrahmrotkohl

Maispoulardenbrust auf Sesamnudeln in Orangen-Ingwersoße ,Gemüsetempura

Gänsekeule auf Apfelrotkohl mit Maronen und Kartoffelknödel

Angebot Hauptgangpreis 18,- €

Kalbssteak mit Speckchampignons und Käse überbacken auf Balsamessigjus mit Dauphinkartoffeln und ZucchiniGemüse

Kalbssteak in Mandeln gebraten auf Trüffelrahmssoße mit Petersiliennudeln und ZucchiniGemüse

Entrecote mit Kräuterkruste auf Dijon-Senfsoße, Kartoffelgratin

Rumpsteak mit Odenwälder Schwarzbrot-Kirschsoße auf Rahmwirsing und Kartoffelgratin

Entrecôte vom Simmertaler Rind mit Meerrettich-Preiselbeerkruste auf Wirsing in Herbstpilzsoße

gerolltes Kalbssteak auf Rahmgemüse in Gartenkräuterjus mit Krokettten

Medaillons vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein in Steinchampignonrahmssoße mit Kartoffelkrokettten

Perlhuhnbrust auf Quitten- Weißkraut mit Trüffeljus und Williamskartoffeln

Perlhuhnbrust auf Pfeffer-Rahmkartoffeln mit Rosenkohlkrapfen in Rotweinjus

Perlhuhnbrust auf Pinienkern-Polenta mit Parmesan-Kartoffelsoße und Balsamessigzwiebeln

Perlhuhnbrust auf karamellisiertem Nuss-Risotto in Lebkuchenjus mit Pfefferwirsing

Perlhuhnbrust auf Sellerie-Trüffeltarte in Backpflaumenjus

Perlhuhnbrust auf Pfifferlingrisotto in Lavendeljus mit wilden Spargeln im Strudelteig

Angebot Hauptgangpreis 20,- €

Barbarie-Entenbrust auf Sellerie-Trüffeltarte in Sherrysoße mit Birnenkartoffeln

Barbarie-Entenbrust auf Kokosnuß-Kräuter- Cous-Cous in Mango-Chilisoße

Barbarie-Entenbrust in Blutorangenjus auf Trüffel-Schwarzwurzeltarte mit Mandelkartoffel

Entenbrust auf Zimt-Trockenfrüchte-CousCous in Feigenjus mit Ingwer-Karotten

Barbarie-Entenbrust auf Sesamnudeln in Orangen-Ingwersoße ,Gemüsetempura

Entenbrust auf Limonenwirsing in Pedro-Ximenes-Sherryjus und Walnußbrot-Backpfel

Entenbrust auf Kokosnußküchlein mit jungen Möhren und Zuckerschoten in schwarzer Reissoße

Warm geräucherte Kaninchenkeule auf Trüffelpolenta in Portweibuttersoße mit italienischen Gemüse

Angebot Hauptgangpreis 22,- €

Kalbsrücken mit Maronenkruste auf Trüffelsoße mit Topinambur-Blätterteig und Rosenkohlkrapfen

Gänsebrust auf geräuchertem Weißkraut in Rotweinjus, gebackenes Kartoffel-Kürbiskernölpüree

Lammrücken auf Gewürz-Kürbis in süß-saurer Schwarzbrotjus mit „Topinamburbrot“

Lammrücken in Garam Marsala gebraten auf Sauerrahmlinsen in Malzbierjus mit Kartoffel-Gemüsestrudel

Lammrücken auf Tobinambur-Tarte in Brunnenkressejus mit geschmorter Petersilienwurzel

Lammrücken auf Limonenwirsing mit Cuminjus und Graupencrepes

Lammrücken auf Lammhaxenconfit mit getrockneten Früchten und Staudensellerie-Kartoffel-Charlotte

Lammrücken mit getrockneten Tomaten im Strudelteig auf Parmesanrisotto in Barolobuttersoße mit gefüllter Gemüse-Paprika

Lammrücken auf Paprika-Hirse mit grünem Kartoffelpüree in Zitronenblätterjus

Lammrücken im Parmaschinken gebraten auf Parmesanpolenta in Salbeijus

Lammrücken mit Lammhaxenblätterteig auf flüssiger Kräuterpolenta und Paprikakartoffel

Hirschsteak in Mandeln gebraten mit Rotkraut-Backpfel auf Rosmarin-Rotweinjus und Preiselbeer-Semmelauflauf

Angebot Hauptgangpreis 24,- €

Hirschrücken auf Backpflaumenjus mit Trompetenpilzkartoffeln und gedünstem Feldsalat

Hirschrücken in Garam Marsala gebraten auf Malzbier-Zwiebelconfit und Trockenfrüchte-CousCous

Hirschrücken mit Portweinfeige auf Sellerie-Mousse und Feigenreduktion mit Wirsing-Crepes

Hirschrücken auf Petersilienwurzeltarte in Trüffelbutter mit Rote-Bete-Kartoffelpüree

Hirschrücken auf Thymian-Honigjus mit Mandelkartoffeln und Sternanisotkraut

Odenwälder Wildschweinsteak auf Trüffel-Buttersoße mit Blattpetersilien-Semmelauflauf und Wirsingcrepes

Wildschweintrücker mit Feigenkruste auf Backpflaumenjus mit Kürbis-Ingwerbrot

Wildhasentrücker auf Maronen-Rosenkohltarte in Apfeljus

Wildhasentrücker im Mandelcrepes auf gerösteten Serviettenknödel in Pedro-Ximenes-Sherryjus mit Rosenkohl im Pumpernickelteig

Wildhasentrücker in Honigbrot gebraten auf Glühweinjus mit Trockenfrüchte-Semmelauflauf

Wildhasentrücker mit Backpflaumen im Blätterteig auf Honigbrotjus mit gefüllter Williamsbirne

Wildhasentrücker auf Birnentarte auf Trüffeljus mit Sellerie-Bratpfel

Schnitzel von der Rehkeule in Mandeln gebraten auf Trüffelbuttersoße mit Dauphinkartoffeln und Wirsing

Rinderfilet in Mandel-Zwiebelkruste auf Feigenjus mit Kartoffel-Wirsingstrudel

Kaninchenrücken auf Hirsegemüse in Süßer-Senfjus mit Zuchinitörtchen

Kaninchenrücken auf Mandelpolenta in roter Traubensoße

Fasanenbrust in Trüffelpanade auf Topinamburtarte in süß-saurer Schwarzbrotsoße mit Kürbisstrudel

Fasanenbrust in Mandeln gebraten auf gedünstem Feldsalat mit Backpflaumen-CousCous in Karamel- und Preiselbeersoße

Fasanenbrust auf Trüffelwirsing in Gänsestopfleberjus mit Kartoffel-Trüffelöltörtchen

Taubenbrust auf Tarte von Gemüse und Feigensenf in Blattpetersiliensoße

Taubenbrust auf Minz-Kartoffelpüree mit Gemüse-Wantan in Chili-Karmelsoße

Taubenkotelette auf Mandelmilch-Risotto mit Honig-Thymianjus

Wildentenbrust im Brickteig auf Kartoffelschnee mit Lebkuchenjus und frittierten Eiszapfen

Dessert

Angebot Dessertpreis 6,- €

Creme Brullée

Creme Karamel mit Pedro-Ximenes-Sherryeis

Portion Munster Käse mit Feigensenf und Walnüssen

Angebot Dessertpreis 8,- €

Quarkmousse mit Früchten

Mousse von brauner und weißer Schokolade

Zimtparfait mit Karamelbirne

Exotische Früchte in Mangomark mariniert mit weißem Schokoladeneis

gebackene Feige mit weißem Schokoladeneis auf Honigsoße

Amarettinauflauf mit Grappaeis und Haselnußnougatsoße

Ananasküchlein mit weißem Schokoladeneis auf Kokosnußsoße

Variation von Passionsfrüchten

Espressomousse und weißes Kaffeeeis auf Dattel-Amarettinialat

Preiselbeerkompott mit Backapfel und Haselnußnougateis

Orangentarte auf Minzkompott mit Pomeranzeneis

Apfel-Brotauflauf mit Preiselbeereis auf Karamelsoße

Preiselbeerküchlein auf weißer Schokoladenseife mit weißem Portweineis

Gebackene Feigen auf süßem Quinoa mit grünem Teesorbet

Angebot Dessertpreis 10,- €

Schokoladencrepes mit Calvados-Äpfeln und Pralineneis

“Besoffener Guglhupf“ mit Marzipan-Mandeleis

Schokoladen-Minz-Bratapfel auf Valhrona-Schokoladenseifen mit Calvadoseis

Schokoladenküchlein mit Zimteis und Glühwein-Birne

Schokoladencrepes mit Calvados-Äpfeln und Pralineneis

Birnenstrudel auf Haselnußnougatsoße mit Birnen-Vanillesorbet

Birnenstrudel mit Orangen-Nougateis auf weißer Vanille-Balsamessigsoße

“Unser Christstollen“

Christstollenparfait mit Rosinenaufwurf, Zitronat- und Orangeatmousse auf Mandelsoße

Gestürzter Birnenlebkuchen mit Walnuss- Ahornsirup-Eis

Mohn- Creme brûlée mit weißem Schokoladeneis auf Preiselbeer- Mandarinen- Kompott
Orangenmousse und Zitronentarte auf Vanille-Schokoladensoße
Panna Cotta mit Honig-Ameritinieis und Apfel-Walnußsalat
Walnußmousse mit Honigeis und Cassisbirne auf weißer Schokoladensoße
Tempura von Baby-Banane im Schokoladenbackteig mit Safraneis und Kokosnuß-Schokoladensorbet
Zwetschgentarte auf Schokoladensoße mit Marzipan-Mandeleis
Variation von Piemonteser Haselnußnougat
Lebkuchensouffle mit Glühweinbirne auf Karamelsoße
Birnentarte auf Haselnußnougateis auf süßer Balsamessigsoße
Orangen-Dattelaufauf auf Punschsoße mit Armagnac à l' Orangeeis
Gebackene Feige im weißen Schokoladenteig und Küchlein von dunkler Valrhona
Schokolade mit Safraneis
Amarettinaufauf auf Espressosirup mit Rosenwasser-Stracciatella
Backpfel mit Haselnußnougat auf süßer Pfeffersoße mit weißem Schokoladen-Trüffeleis
Variation von Valrhona-Schokolade
Creme von Sao Thomé Schokolade mit Mangospoom mit Zitronengraseis
Gratin von Baby-Banane und Safran mit Sesameis
Karamelierte Schwarzwurzeln in Passionsfruchtsoße mit St.Thomé-Schokoladenblättereig
Gewürztraminer-Feigensülze mit Lebkucheneis und lauwarmen Printenküchlein

***Jahreszeitlich bedingt können nicht
alle Zutaten garantiert werden.***

Gerne beraten wir Sie bei der Menüauswahl!