

# Speisekarte

## Schmankerlstube-Menü

\* \* \*

### Marinierter Pulpo-Maishähnchensalat

Cherrytomaten | Kartoffelstroh | Pesto <sup>G,H,L,O,R</sup>

\* \* \*

### Süppchen von Kürbis und Ingwer

Chilipopcorn | Garnele <sup>A,G,L</sup>

\* \* \*

### Iberico-Schweinefilet

Trüffel-Pasta <sup>A,C</sup>

\* \* \*

### Wiener Schnitzel

Vollkornpanade | hausgemachte Pommes | Preiselbeer-Tomaten-Chutney <sup>A,C,G,O</sup>

\* \* \*

### Zwetschgen-Crumble

Mascarpone-Tonkabohnencreme <sup>A,C,G</sup>

\* \* \*

**3-Gang-Menü:** 35,- (ohne Iberico und Süppchen)

**4-Gang-Menü:** 42,- (ohne Iberico) | **5-Gang-Menü:** 51,-

## Aperitif-/Weinempfehlung

**2018 Scheurebe „Scheu... Aber geil“** Weingut Emil Bauer, Pfalz 1/8 l 4,50  
Duft von Pfirsich, Stachelbeere, Limette und Ananas | strohgelb | trocken

**2016 Rosé „Schmetterlinge im Bauch“** Kiefer, Baden 1/8 l 3,90  
Herzhafter Cuvée mit filigranem Spiel aus Süße und Säure | reife Aromen nach Himbeere und Johannisbeere | feinherb

**2016 „Dunkel der Nacht“** Weingut Dollt, Pfalz 1/8 l 4,50  
Geheimnisvolle Trilogie aus 3 Rebsorten | viel Brombeere und Schokolade in der Aromatik | trocken

**2015 Dessertwein Sämpling Spätlese** Weingut Salzl, Österreich 0,1 l 5,50  
Weingartenpfirsich | Birnen und Äpfel | elegantes saftiges Fruchtbukett | schön rund

Weitere Weinauswahl finden Sie in unserer separaten Weinkarte.

# Speisekarte

---

## Vorspeisen

Kleiner bunter Salat <sup>G, O</sup> 	4,-
Marinierter Pulpo-Maishähnchensalat Cherrytomaten   Kartoffelstroh   Pesto <sup>G, H, L, O, R</sup>	9,-
Gebratene Garnelen (ausgelöst) Salatbouquet   Mango-Chili-Chutney <sup>B, O</sup>	9,-

## Suppen

Süppchen von Kürbis und Ingwer 	5,-
Chilipopcorn <sup>A, G, L</sup>	

## Vegetarisch

Trüffel-Pasta 	14,-
Tomaten-Spinat-Gemüse   Parmesan   Trüffel <sup>A, C, G</sup>	
Brunnenkresse-Püree 	13,-
2erlei Gemüse   Preiselbeer-Tomaten-Chutney <sup>A, G, O</sup>	
Gröstel von Kartoffeln und Zuckerschoten 	13,-
Kürbisspiegel   Gemüse <sup>A, G, L</sup>	

# Speisekarte

---

## Hauptgänge

<b>Wiener Schnitzel</b>	21,-
Vollkompanade   hausgemachte Pommes   Preiselbeer-Tomaten-Chutney A, C, G, O	
<b>2erlei vom Lamm im Heu gegart</b>	23,-
Rücken   Hüfte   Tomaten-Spinat-Gemüse   Trüffel-Pasta A, C, G, L, O	
<b>Filet vom Zander</b>	21,-
Vanillegemüse   Brunnenkresse-Püree   Krustentiersauce B, D, G, L, O	
<b>Iberico-Schweinefilet</b>	20,-
Fondant-Kartoffeln   Zuckerschoten   Mirabellen   Süßholz-Jus A, C, G, L	

## Desserts

<b>Zwetschgen-Crumble</b>	8,-
Mascarpone-Tonkabohnencreme A, C, G	
<b>2erlei von der Schokolade</b>	8,-
Schokoladen-Chai-Mousse   Schokokuchen   Himbeerspiegel A, C, F, G, H	
<b>Hausgemachtes Eis oder Sorbet</b>	2,-
C, F, G, H	

Sonderwünsche sind nicht immer möglich. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass die Bestellung etwas länger dauert und auch etwas mehr kostet.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

**Allergenlegende:** A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch oder Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.