



APERITIFEMPFEHLUNG 6 €

HAUSAPERITIF MIRABELL

mit Riesling Sekt brut
vom Weingut Krück

WEINEMPFEHLUNG 25 €

WEINGUT MÜNZBERG

2017 Grauer Burgunder
Kalkmergel trocken



MONATSMENÜ

42 €

GARNELE & JAKOBLMUSCHEL

Orangensauce, Blumenkohlpüree
glasierte Erbsenschoten

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

Kürbisrisotto, Kirschtomaten,
Parmaschinken

FRISCHKÄSETÖRTCHEN

mit Salzkaramell, Rosmarin,
Feige, Brombeeren

VORSPEISEN €

ENTENLEBER-FOIE GRAS IM KRÄUTERMANTEL 15
mit Honig, Walnüssen, Fleur de Sel, Brioche

KALBSTATAR MIT GEBEIZTEM EIGELB 15
Schmand, Kaviar und Kartoffelchips

SALATTELLER €

FELDSALAT MIT ORANGEN-KRÄUTER-DRESSING 10
Birnenspalten, Walnüssen, Fetakäse

BUNTER SALAT MIT PFIRSICH, MELONE, GURKE 11
und gratiniertem Ziegenkäse mit Lavendel und Honig

ZWISCHENGERICHTE €

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 15
auf Kürbispüree mit Quinoa-Apfel-Salat

HAUSGEMACHTES RAVIOLO 18
mit Thymianbutter, gebratener Entenleber und Birne

MITLÖFFEL

€

KÜRBISCREMESUPPE

6

mit Öl und Kernen

TOMATENCREMESUPPE

7

mit paniertem, gebackenem Büffel-Mozzarella
und frischem Basilikum

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE

7

mit Griesklößchen

FISCHGERICHT

€

GEBRATENE GARNELENSCHWÄNZE

19

mit frischer Pasta und Dill-Pernod-Sauce

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET

23

mit frischen Pfifferlingen, Risotto, Spinat-Senf-Pesto

MEDITERRANES WOLFSBARSCHFILET

24

gebratenes Gemüse und Kartoffeln,
Fenchel, Oliven, Zitrone

OHNEFLEISCH €

ZUCCHINISCHNITZEL MIT BERGKÄSEFÜLLUNG 16
Kartoffelpüree mit Erbsen, Majoran-Butter

KÜRBISRISOTTO MIT BURRATA 16
Thymian-Birne und Amaretti-Brösel

KURZGEBRATEN €

KÜRBISKNUSPERSCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 19
Ofenkürbis, Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

BLACK ANGUS RUMPSTEAK 230 g 24
Pfifferlinge, Petersilie, Zwiebeln, Speck, Bratkartoffeln

OFENGESCHMORT €

GESCHMORTE ENTENKEULE MIT TOMATEN 21
schwarze Oliven, Süßkartoffelgnocchi, gehobelter Parmesan

WILD-BOURGUIGNON 22
Möhren, Schalotten, Petersilie, Speck, Spinatspätzle

SÜSSEVERSUCHUNG €

EINE KUGEL EIS ODER SORBET 2

BITTERSCHOKOLADENEIS

im Pistazien-Rosa Pfeffer-Mantel
auf dunkler Schokoladen-Rum-Sauce 4,5

LIMONCELLO PANNA COTTA 5

mit Mango-Sauce

WEISSE SCHOKOLADEN TIRAMISU 7

mit frischen Beeren

HONIG-LAVENDEL-EISPARFAIT 8

mit Blaubeerkompott

BIRNENSCHAUMPFANNKUCHEN (25 min) 10

mit Vanilleeis

KÄSE VOM NEU-KAHLENBERGER HOF €

PASTEURISIERTE & ROHMILCH KÄSE 14

Weißer Höfling, Gollensteiner, St. Johanner,
Kahlenberger, Sonnenrad,
dazu Feigenmarmelade, Weingelee, Obst und Brot