

Vorspeisen

Dossenheimer Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Kracherle

8,00

Jakobsmuscheln auf Staudensellerie und Spinatsalat

13,00

Nußlocher Ziegenkäse unter einer Honig-Nuß-Kruste auf Thymian-Apfel mit Kräutersalat

13,00

Gepökelte Rinderzunge vom Heidelberger Hochlandrind
mit Vinaigrette vom schwarzen Knoblauch, Eigelb und Friseesalat

15,00

Kaisergranat mit Fenchel-Blutorangen-Salat und Zitronenmayonnaise

15,00

Suppe und Zwischengericht

Pastinakencremesuppe mit gebratener Riesengarnele

9,00

Enten-Cannelloni mit geschmortem Chicoree und Maronencreme

12,50

Hauptspeisen

Waldpilzrisotto

15,90

Filet vom Iberico Schwein mit lauwarmen Rotkohl-Orangen-Salat und Schwarzwurzelgemüse

24,50

Steinbeißer mit Krustentiersoße, Berglinsen und Kerbelbandnudeln

25,50

Medaillons vom Hirschkalbrücken auf Rotkraut und Sellerie-Ravioli

33,50

Australisches Rinderfilet mit gebratener Polenta und Maiscreme

36,50

Nachspeisen

Vanille Crème brûlée mit Mango-Kompott

8,00

Variation vom Apfel

9,50

Französische Käseauswahl mit Tessiner Senf

10,00

Menü

Nußlocher Ziegenkäse unter einer Honig-Nuß-Kruste auf Thymian-Apfel mit Kräutersalat

Pastinakencremesuppe mit gebratener Riesengarnele

Australisches Rinderfilet mit gebratener Polenta und Maiscreme

Variation vom Apfel

49,00

Bitte beachten Sie auch die Tagesangebote von unserer Tafel.

Alle Preise in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.