

S O M M E R

Holunder 25 ▫ hausgemachter Holunderblüten Sirup ▫ Minze ▫ Cremant	12
Sektcocktail ▫ Erdbeere ▫ Limone	12
« TRESOR » Crémant de Loire ▫ Maison Bouvet Ladubay ▫ brut rosé	0,1 l 9
Champagne Laurent Perrier ▫ La Cuvée ▫ brut	Flasche 0,375 l 45
Graham's white Port N°5 ▫ Limone ▫ Minze ▫ Tonic	12
Pomme-Pure ▫ Cuvée Keller ▫ Apfelgut Neunthausen ▫ alkoholfrei	7
Sanbitter & Orange ▫ alkoholfrei	9

MENÜ

Krustentiersuppe ▫ Thaiaromen
Wokgemüse ▫ Gamba

~ ~ ~

Knusprig gebratene Perlhuhnbrust ▫ Tomatenjus
Cremige Pfifferlingpolenta ▫ Cashews ▫ Frühlingslauch

~ ~ ~

Crème Brûlée
marinierte Beeren ▫ Passionsfruchtsorbet

68€

MENÜ VEGETARISCH

Salatbowl ▫ geröstete Kerne ▫ Radieschen
Kirschtomaten ▫ Staudensellerie ▫ Kräuterpistou

~ ~ ~

Asiatisch mariniertes Gemüse aus dem Wok
Chillimango ▫ Kokossoße ▫ Basmatireis

~ ~ ~

Aprikose ▫ cremiger Vanilletopfen
Erdbeersorbet ▫ Mandelkrokant

62 €

SCHLEGELHOFMENÜ

Vitello Tonato ▫ Thunfischfilet Tataki ▫ rosa Kalbsrücken ▫ Ofentomaten

~ ~ ~

Riesengarnele ▫ Blumenkohl ▫ Erbse ▫ Macadamianüsse ▫ Beurre-Blanc

~ ~ ~

Rehrücken ▫ Pfifferlinge ▫ Teriyakijus ▫ Aprikose ▫ grüne Gemüse ▫ Sesamgnocchi

~ ~ ~

Crème Brûlée ▫ marinierte Beeren ▫ Passionsfruchtsorbet

99 €

WEINEMPFEHLUNG

▫ 2023 ▫ Pinot Noir ▫ Rosé ▫ trocken

Weingut Künstler ▫ Hochheim ▫ Rheingau

1/8l 6,50 € Flasche 0,75l 36€

▫ 2021 ▫ Calmo ▫ Rotweincuée

Weingut Martin Waßmer ▫ Schlatt ▫ Markgräfler Land

1/8l 8,00 € Flasche 0,75l 44 €

VORSPEISEN

€

Kleine Bowl mit Blattsalaten ▫ geröstete Kernen ▫ Radieschen ▫ Kirschtomaten ▫ Staudensellerie ▫ Kräuterpistou	14
Riesengarnele ▫ Blumenkohl ▫ Erbse ▫ Macadamianüsse ▫ Beurre-Blanc	28
Vitello Tonato ▫ Thunfischfilet Tataki ▫ rosa Kalbsrücken ▫ Ofentomaten	28
Gebratene Wachtelbrüstchen ▫ Pfifferlinge ▫ kleine schwarze Berglinsen ▫ Balsamicojus	28
Karotten-Ingwersalat ▫ Frischkäse ▫ salziges Granola	16

SUPPEN

Leichte Tomatensuppe ▫ Ingwer ▫ Oliven-Basilikumöl ▫ Parmesancrostiti	13
Krustentiersuppe ▫ Thaïaromen ▫ Wokgemüse ▫ Gamba	17

HAUPTGERICHTE

Perlhuhnbrust ▫ Tomatenjus ▫ Cremige Pfifferlingpolenta ▫ Cashews ▫ Frühlingslauch	42
Wiener Schnitzel vom Kalbshüftle ▫ Preiselbeeren ▫ Bratkartoffeln oder knusprige Pommes	klein 26 33
Rehrücken ▫ Pfifferlinge ▫ Teriyakijus ▫ Aprikose ▫ grüne Gemüse ▫ Sesamgnocchi	48
Rostbraten vom Black Angus Entrecôte ▫ Zwiebeln in Burgunder geschmort ▫ Gemüse cassoulet ▫ Bratkartoffeln	42
Asiatisch mariniertes Gemüse aus dem Wok ▫ Chillimango ▫ Kokossoße ▫ Basmatireis	36
dazu auf Wunsch gebratener Black Tiger Riesengarnelen	16

DESSERT

Aprikose ▫ cremiger Vanilletopfen ▫ Erdbeersorbet ▫ Mandelkrokant	17
Crème Brûlée ▫ marinierte Beeren ▫ Passionsfruchtsorbet	17
Haselnusseis ▫ Haselnusskrokant ▫ Himbeere	14
Bregenzerwälder Bergkäse ▫ Birnensenf ▫ Szechuan Pfeffer ▫ Salzmandeln	17