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	46
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 ▫ cremige Pfifferlinge
Estragontomaten ▫ Nüdele

~ ~ ~

Crème Brûlée ▫ marinierte Beeren
Mangosorbet

68€

MENÜ VEGETARISCH

Salatbowl ▫ geröstete Kerne ▫ Radieschen
Kirschtomaten ▫ Staudensellerie ▫ Kräuterpistou

~ ~ ~

Asiatisch mariniertes Gemüse aus dem Wok
Chillimango ▫ Kokossoße ▫ Basmatireis

~ ~ ~

Grütze von Sommerbeeren
Joghurt-Limoneneis

60 €

SCHLEGELHOFMENÜ

Vitello Tonato ▫ Thunfischfilet Tataki ▫ rosa Kalbsrücken ▫ Ofentomaten

~ ~ ~

Riesengarnele ▫ Blumenkohl ▫ Erbse ▫ Macadamianüsse ▫ Beurre-Blanc

~ ~ ~

Lammcarré ▫ Safran - Fenchelrisotto ▫ Ratatouillejus

~ ~ ~

Crème Brûlée ▫ marinierte Beeren ▫ Mangosorbet

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
Frischkäseravioli ▫ Tomate ▫ Zucchini ▫ Pfifferlinge	22
Vitello Tonato ▫ Thunfischfilet Tataki ▫ rosa Kalbsrücken ▫ Ofentomaten	28
Lauwarm marinierter Kalbskopf ▫ Pfifferlingvinaigrette ▫ Blattsalate	24

SUPPEN

Leichte Tomatensuppe ▫ Ingwer ▫ Oliven-Basilikumöl ▫ Parmesancrostini	13
Krustentiersuppe ▫ Thaiaromen ▫ Wokgemüse ▫ Gamba	17

HAUPTGERICHTE

Knusprig gebratene Perlhuhnbrust ▫ cremige Pfifferlinge ▫ Estragontomaten ▫ Nüdele	42
Wiener Schnitzel vom Kalbshüftle ▫ Preiselbeeren ▫ Bratkartoffeln oder knusprige Pommes	klein 26 33
Lammcarré ▫ Safran - Fenchelrisotto ▫ Ratatouillejus	48
Zwiebelrostbraten ▫ Schlegelhofart ▫ Gemüse ▫ 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	17
Crème Brûlée ▫ marinierte Beeren ▫ Mangosorbet	17
Grütze von Sommerbeeren ▫ Joghurt-Limoneneis	15
Bregenzerwälder Bergkäse ▫ Birnensenf ▫ Szechuan Pfeffer ▫ Salzmandeln	17