

Unser Herbstmenü

Menü

Maronicremesuppe | Tempura Wildgarnelen

11,00

Confiertes Saiblingsfilet | Kräuterseitlinge | Kartoffelpüree

29,00

Schokokuchen mit saftigem Kern | Jonagold Sorbet |

8,50

Menü Komplett 43,00

Chef`s Wein

2019 Rotling CL trocken Der 9-er

Cuvée aus Müller-Thurgau und Spätburgunder von Weingut Clauß, Lottstetten-Nack und Harald Leissner-Wangen, Bodensee

Im Auftakt sehr fruchtig, erinnert an rote Johannisbeere und reife Erdbeeren, leicht nach Kirsche,

im weiteren Verlauf cremig, leicht buttrig, würzig (etwas Zimt) und leicht heugig. Im Gaumen mit anregender Säure und Cremigkeit. Langanhaltende Aromaintensität.

Flasche 0,75 l	26,00 €
Flasche 0,5 l	19,00 €
0,1 l	3,70 €

Zum Mitnehmen
Flasche 0,75 l 14,00 €



Fleisch

Harrys Currywurst vom Kalb Pommes Frites	12,00
Burehäxle Kartoffelpüree Pommery-Senfsauce	15,00
Kalbsbäckchen Höri Gemüse Kartoffelpüree	25,00
Kalbskotelett Kräuterbutter grünem Salat	28,00

Fisch

Ganzer Öhninger Saibling Müllerin Art Petersilienkartoffeln	25,00*
Ganzer Öhninger Saibling in Folie Petersilienkartoffeln	26,00*
Confiertes Saiblingsfilet Blattspinat Petersilienkartoffeln	30,00*

Vegetarisch

Höri Dinkelmautaschen mit Gemüse	15,00
Acquerello Risotto Steinpilze Ziegenkäse	16,00

Dessert

Hausgemachtes Jonagold Sorbet Schuss Aufricht Jonagold	10,00
Mousse au Chocolat von Valrhona-Schokolade	10,00

