

Menü ... ist Trumpf in unserem Hause

Es wird behauptet - und mit Grund, ein nützlich Werkzeug ist der Mund ...

Die Küche hat speziell abgestimmte Menüs zusammengestellt
um Ihnen die Wahl zu erleichtern. Selbstverständlich können Sie sich
auch die einzelnen Gänge wählen, oder sich ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Das Bodenständige & Regionale ...

Gebeizter Saibling

Gurke & Radieschen | Senfkörnervinaigrette 20,00

„Gaisburger Marsch“ mit Kräuterknöpfle 12,00

*Gaisburger Marsch, Verheiräte, Kartoffelschnitz und Spätzle
oder Böckinger Feldg(e)schrei ist ein traditionelles schwäbisches Eintopfgericht. Er vereint als Besonderheit
die Beilagen Kartoffeln und Teigware (in Form von Spätzle - Knöpfe miteinander. Auf diese Verbindung spielt
der Name Verheiräte („Verheiratete“) an. Der Name Gaisburger Marsch rührt vom Stuttgarter Stadtteil Gaisburg her.*

Spanferkelbäckchen mit Pfifferlingen in Rahm

Ochsenherztomaten | Brezenknödel 32,00

die ... „Donauwelle nach unserer Art“

Kirsche & Zartbitterschokolade | der Genuss wird auf Sie ... „überschwappen“ ... 14,00

Menüpreis 69,00

Paradisus Elixier aus Weinessig ...

4cl

7,80

Weinessiggut Doktorenhof Venninger aus der Pfalz

*Zelebriert als Aperitif regen unsere Kreationen den Appetit an, sensibilisieren die Geschmacksnerven
und machen Launa auf das bevorstehende Mahl. Als Zwischengang wirkt Essig stimulierend auf den Magen
und schafft Freiraum für den eigentlichen Hauptgang. Gereicht als Digestif wirkt er dem Völlegefühl entgegen
und unterstreicht die leichte Verdaulichkeit des Essens. Im Doktorenhof ist sozusagen „alles Essig“,
eigene Weinberge schenken uns den Grundstock für die Manufaktur edler Essig Kreationen.*

Das Vegane ...

Bunte Tomaten getrocknet - fermentiert & mariniert

Thymian Focaccia | alter Balsamico | Oliven 15,00

Rahmsuppe von Cannellini Bohnen

frittierter BIO Tofu 12,00

*Cannellini - Bohnen, auch bekannt als weiße Kidneybohnen, sind nahrhafte,
vielseitige Hülsenfrüchte, die sich durch mild - nussigen Geschmack, cremige Konsistenz und hohe
Protein - und Ballaststoffgehalte auszeichnen.*

Geschmorte Paprika

Auberginen Cous Cous | Räucherpaprikasauce | Zitronenjoghurt 25,00

Haselnuss Panna Cotta Erdbeersorbet | marinierte Erdbeeren

12,00

Menüpreis 55,00

DEGUSTATIONSMENÜ GOLDENE ROSE

mit der harmonisierender & internationaler Weinbegleitung

Gänsestopfleber Rhabarber | Waldmeistergel

23,00

Delicius de Noir | Simelia Wine

Ein Boutique Weinproduzent in Familienbesitz in der Groenberg Region

Blanc de Noir (wörtlich: „Weißer aus schwarzen“) ist die französische Bezeichnung für einen aus Rotweinsorten gekelterter weißen Wein. Gegründet von Simon Obholzer und Celia Hoogenhout, repräsentiert Simelia eine Verbindung europäischen Erbes mit südafrikanischer Weinbautradition.

Pfifferlingsrahmsuppe Rucola - Ricotta Tortellini

12,00

Paradisius Elixier aus Weinessig ...

Weinessiggut Doktorenhof Venninger aus der Pfalz

Medaillon vom Hummer

Wassermelone | Minze | Ziegenkäsecreme

37,00

der ... SPARGELTARZAN Schlossgartenhof | Saulheim

Das feinfruchtige Weißweincuvée von Winzer meik Dörrschmuck brilliert dazu mit Silvaner, Chardonnay und dem fruchtbetonten Sauvignon blanc. Im Glas mittleres Gelb. In der Nase Minze und der Duft von Wassermelone. Im Mund straff – würzig, sehr pflanzlich und irre saftig.

Warm geräucherter Rochenflügel

Austernpilze | Limonenkaviar | Soba Nudeln

38,00

Rochenflügel sind die Brustflossen des Rochens. Bei kaum einem Fisch werden die Flossen gegessen. Der Rochen bildet hier eine Ausnahme, da die Flügel die Hauptfleischquellen des Tieres sind.

Mineral - Keuper

Markus Meier - fränkischer Spitzenwinzer

Strahlendes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Elegant - fruchtige Nase mit Noten von Aprikosen und Äpfeln. Dazu etwas Honig sowie eine Hauch Limone. Am Gaumen schlank und frisch, mit kräftiger Frucht, einer gut stützenden Säure und toller Cremigkeit. Elegante, gelbe Aromatik sowie eine feine Mineralik.

Sous vide gegartes Onglet

Mais | Szechuan Pfeffer | Saubohnen

38,00

Der Nierenzapfen (in Teilen Bayerns und Österreich auch Herzzapfen, franz. Onglet, engl. Hanging Tender) ist ein Fleischteil beim Rind. Es handelt sich um die Zwerchfellpfeiler (Lendenteil des Zwerchfells) und wird teilweise auch so genannt.

„Fabelhaft“ ... aus dem Hause Niepoort

Der Wein stammt vom portugiesischen Weingut Niepoort, das seit 1842 in Familienbesitz ist und mittlerweile in der 5. Generation von Dirk Niepoort geführt wird. Die Trauben für Fabelhaft - Weine wachsen auf der Quinta de Nápoles, mit Flächen bis zu 250 Metern Höhe, teilweise über 80 Jahre alte Reben, die nach biodynamischen Prinzipien bewirtschaftet werden.

Das Dessert „GOLDENE ROSE“

Holunderblüte | Pfirsich | weiße Schokolade

16,00

Sekt Brut Reserve | Whitestone Cap Classique

Die kleine, feine Boutique Winery Capelands Wine Estate von Laura und Johann Innerhofer ist vielleicht das „europäischste“ unter den Spitzen - Weingütern am Kap.

6 Gang Degustationsmenü 122,00

inkl. Weinbegleitung (6Glas) + 45,00

5 Gang Menü mit Rochen **oder** Onglet (zur Wahl) 102,00