VORSPEISEN & SUPPEN

Panna Cotta von Kürbis | Holunder & Papaya 18,00

Krustentiersülze | Calamari & Venusmuscheln | Friséesalat 21,00

Petersilienwurzelrahm | Blutwurstknödel und Belper Knolle 13,00

Der Käsemeister Peter Glauser von der familiengeführten Käserei Chäs Glauser aus Belp entwickelte 1989 einen Frischkäse aus Rohmilch von der Kuh. Die Käsemasse wird mit mildem süßem Schweizer Knoblauch versetzt, zu Kugeln geformt und mit schwarzem gemahlenem Pfeffer umhüllt.

Lila Süßkartoffel - Currysuppe mit gebratener Garnele 14,00

HAUPTGERICHTE

„Das weiße Gericht" pochierter Kabeljau |
Croissant mit Rettich & Ricotta | weiße Polenta | Weißweinbutter 38,00

Zanderfilet auf der Haut gebraten | Flusskrebse | Topinambur & Trüffel 39,00

Spanferkelbauch … nach Art der „Goldenen Rose"
Lotuswurzel | gebratener Kopfsalat und Rote Bete Püree 37,00

Wildhase im Walnuss Crêpes | Johannisbeer - Rotkohl und Quarkpizokel 39,00

Pizokel mit Quark - Schweizer Tradition
Pizokel sind ähnlich wie Spätzli/Knöpfli, diese Spezialität kommt aus dem Bündnerland in der Schweiz.
Der Teig wird oft aus Mehl und Eiern hergestellt, manchmal wird auch Buchweizen oder sogar geriebene Kartoffeln verwendet.

UNSERE VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

Agnolotti
Artischocke - Olive - Salbeibutter 27,00

Agnolotti sind eine italienische Pasta, und zwar gefüllte Teigtäschchen aus der Region Piemont
Die Agnolotti werden im Unterschied zu Ravioli & aus nur einem Teigstreifen gemacht. Dazu wird ein Nudelteig in Bahnen ausgerollt und die Füllung in kleinen Portionen darauf verteilt. Dann wird die zweite Hälfte darüber geklappt.

geht immer - die KLASSIKER

Wiener Schnitzel | kaltgerührte Preiselbeeren und Kartoffel - Gurkensalat 33,00

Entrecôte 300g, vom Weiderind | 2erlei Zwiebeln
und Bamberger Hörnchen | Café de Paris Butter & Langpfefferjus 42,00

DESSERTS

Eine Variation von Marone & Kaffee und Milch 15,00

Brownie | Blaubeere & Schokolade & Nüsse 16,00

Hausgemachtes Sorbet … geht immer mit Wodka spezial 7,00
Champagner macht schlau … der Wodka - tut es auch …

DEGUSTATIONSMENÜ DER GOLDENEN ROSE

mit einer korrespondierender Weinbegleitung

Marinierte Jakobsmuschen

Quitte | Minze

… KERNLOS … alkoholfrei 0% Wilhelm Kern aus … Kernen | Württemberg

Die erfrischende Cuvée aus aromatischen, weißen Rebsorten zeigt, dass Weingenuss auch ohne Alkohol gut funktionieren kann. Ein herrlicher Duft von weißen Blüten und exotischen Früchten umspielt die Nase und macht direkt Lust auf den ersten Schluck. Diese Cuvée hat alles, was einen guten Wein ausmacht: Aroma, Süße - Säure - Spiel und einen erfrischenden Abgang. Großer Genuss ganz ohne Reue.

Wildessenz Gänseleber | Trüffel & Gemüse

Essig vom Doktorenhof

… was der Doktorenhof besonders gut kann

Den perfekten Essig herstellen. In der Langsamkeit des Tuns, mit viel Freude und Liebe, mit dem Hintergrundwissen vieler Generationen lassen wir, besondere und einzigartige Essige entstehen. „Doktorenhof – Heimat des Essigs" ist für uns als Familie ein Stück erfülltes Leben. Seit Generationen sind wir heimisch in der Pfalz. Und seit langer Zeit sind all unsere Vorväter Winzer und Bauern gewesen. Wir sind stolz auf das Wissen, das wir durch unsere Ahnen erhalten haben und geben dies gerne weiter an die nächsten Generationen. Der Doktorenhof möge auch weiterhin die Grundlage für unser Streben und Tun sein.

Kaisergranat

Schwarzwurzel | Tom Kha & Buddhas Hand

Buddhas Hand kommt besondere symbolische Bedeutung zu, da ihre Früchte an die Handhaltung während des Gebets erinnern. In China ist Buddhas Hand ein traditionelles Neujahrsgeschenk und gilt als Symbol für Glück, Zufriedenheit und ein langes Leben.

… und wieder ein Doktor … er spielt Rosè

Steckbrief des Doktorspiele Rosé - Dr. Koehler

Der Doktorspiele Rosé von Dr. Koehler erstrahlt in einem schimmernden Roséton. Die Cuvée setzt sich aus den vier Rebsorten Cabernet Sauvignon, Frühburgunder, Merlot und Spätburgunder zusammen. In der Nase zeigt sich der Wein aus Rheinhessen mit einem klaren Bukett von Granatapfel mit feinen Nuancen roter Beeren.

2erlei von der Ente

Portweinsauce | Wirsing und blaue Kartoffeln

BIO Zweigelt - das Orginal aus Österreich

Winzer Albert Gesellmann aus dem Burgenland

Die Trauben für diesen Zweigelt stammen 25 bis 65 jährigen Rebstöcken, wurden von Hand gelesen, im Stahl vergoren, danach Säureabbau und 12-monatiger Ausbau im großen Eichenfass. In der Nase Brombeerkonfit, Schattenmorellen, zarte Röstaromatik vom Toasting, dazu ein Hauch von Kardamom. Am Gaumen drahtige Textur, würzige Beerenfrucht, mittleres Tannin mit etwas Zartbitterschokolade, feinziseliert aber doch kräftige Säure, dezent nach Himbeeren im Nachhall.

Das Dessert „GOLDENE ROSE"

Lavendel | Apfel | Ingwer

Moscato d`Asti DOCG | Marcarini Racconta

Die Trauben stammen aus Weinbergen rund um Neviglie in der Langhe, wo das kühle Klima und kalkhaltige Böden ideale Bedingungen für ausdrucksstarken Moscato Bianco bieten. Die Lese erfolgt mit Blick auf optimale Aromenerhaltung, anschließend wird der Most temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren. Durch das frühzeitige Stoppen der Gärung bleiben die natürliche Restsüße, die feine Perlage und der niedrige Alkoholgehalt erhalten.

5 Gang Degustationsmenü	118,00
mit korrespondierender Weinbegleitung (5 Glas)	158,00