

# Degustationsmenü

mit der passenden Weinbegleitung

## Blutwurst | Birne | Gänsestopfleber

Feldsalat in Balsamicovinaigrette

### Slowine Chenin Blanc

#### Quality takes time by South Africa

Frisch, fruchtig mit leichter Säure. Aromen von Birne & Holunderblüte.

## Kürbis – Ingwerrahmsuppe

Jakobsmuschel

### Leichtigkeit des Seins | Blanc de Noir & Tannat

Der Name steht für ...Leichtigkeit... in seiner besonderen Art. Er erinnert im Gaumen an die mediterrane Küche mit seinen Kräutern und Gewürzen.

## Seeteufel | Wirsing | Chorizo

### Toscana Rosato IGT „Pichius“

Das Castello Sonnino ist ein perfekt erhaltenes Weingut mit Blick auf die Chianti-Hügel. Es besteht aus einem Herrenhaus aus dem 16. Jahrhundert, das auf einen mittelalterlichen Wehrturm aus dem 13. Jahrhundert zurückgeht. Das Engagement verbunden mit dem Erfolg verdankt man des Barons Alessandro und der Baronin Caterina de Renzis Sonnino.

## Kalbsfilet | Lauch | Trüffel

Ragout von Kalbsbries und Orecchiettenudeln

### CR 1 Redstone 2018

#### Wine of Origin Stellenbosch South Africa

Die kleine, feine Boutique Winery Capelands Wine Estate von Laura und Johann Innerhofer ist vielleicht das „europäischste“ unter den Spitzenweingütern am Kap. Drei Hektar alter, tiefwurzelnder Cabernet Sauvignon- und Malbec-Rebstöcke sowie Böden aus Lehm und rötlichem Sandstein mit zersetztem Granit im Untergrund bilden die Basis für den Klein Redstone.

## Tonkabohne | Zwetschge | Zitrone

### Riesling Sekt Premium Goldene Rose

Ein besonderer Sekt, der in einer Spezialabfüllung für unser Haus kreiert wurde, von den Winzern des Weinberger Tal aus Löwenstein.

**Unser 5 Gang Menü: 99,00**

inklusive Weinbegleitung: 139,00

Hotel Goldene Rose

# Speisekarte

## Vorspeisen & Suppen

<b>Rote Bete</b>   Ziegenkäse x3   Kümmel	17,00
<b>Glasnudelsalat</b>   Gemüsetempura   Cashewnüsse & Chili   Wasabi	15,00
<b>Heilbutt</b>   Kokos   Tapioka und Minze	19,00
<b>Kürbis - Ingwerrahmsuppe</b> mit Flußkrebse	11,00
<b>Cappuccino vom Reh</b>   Klößchen & herbstliches Gemüse	13,00

## Hauptgänge

<b>Wolfsbarsch</b>   Lauchrisotto   Parmesan & Trüffel	36,00
<b>Paniertes Kotelette vom Hällischen Eichelmastschwein</b>   Leichter Rahmwirsing   Schlosskartoffeln	34,00
<b>Dreierlei vom Stubenküken</b>   Brust mit Speckhülle – Keule im Semmelmantel – Samtsüppchen Rahmspinat   Gerührte Polenta	38,00
<b>Entrecôte vom Weiderind (280gr)</b>   Portweinjus   Steinpilze   Kartoffelkrapfen	41,00
<b>Rehnüsschen aus heimischer Jagd</b>   Preiselbeersauce   Rotkrautstrudel   Laugenauflauf   Schwarze Nüsse	34,00
<b>Steinpilze</b>   Tagliatelle in Rahm & Rucola   Alter Balsamico	24,00

## Desserts

<b>Hausgemachte Apfeltarte</b>   Blätterteig & Vanillesauce	13,00
<b>Zartbitter x4</b>   Brombeeren	14,00
<b>3 Kugeln hausgemachtes Rahmeis &amp; Sorbetvariation</b>   Früchtegarnitur	11,00



HOTEL  
GOLDENE  
ROSE

Fischerntewochen

26.Oktober bis 03.November 2024

Vorspeise

Lachsforellenklößchen

Safrancrème | bunter Blattsalat

19,00

Hauptgerichte

Gedämpfter Waller

Perlgraupen-Gemüserisotto | Feldsalatschaum

29,00

Gebackener Forellenknusper

Remouladensauce | Kartoffel-Gurkensalat

26,00

Hotel Goldene Rose