



## VORSPEISEN

KÖNIGSKRABBENSALAT Melone   Buttermilch   Blini	16 €
BADISCHE TAPAS (ab 2 Gästen) 6 Köstlichkeiten aus unserer Heimatküche zum Schnabulieren als Vorspeise oder Fingerfood zum Aperitif	pro Person 14 €
SOMMERSALAT <sup>V</sup> Balsamicovinaigrette   Wildkräuter   Kracherle	6 €
BURRATA <sup>V</sup> Alte Tomatensorten   Basilikum   Kalamata-Oliven	12 €

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

5-GÄNGE Genuss durch unsere kreative Regionalküche	85 €
WEINBEGLEITUNG ZUM 6-GÄNGE-MENÜ Der passende Wein zu jedem Gang (0,1l)	39 €

## SUPPE & ZWISCHENGÄNGE

GARTENKRÄUTERVELOUTÉ Gerolltes Wildmaultäschle   Kohlrabi   Tomatenkonfit	10 €
PULPO & SCHWÄBISCH-HÄLLISCHER SCHWEINEBAUCH18€ Kimchi   Sesam   Koriander	

V= vegetarisch

## VEGANES MENÜ

Eine Einzelbestellung der Gänge ist möglich

GRILLGEMÜSESALAT <sup>10€</sup>  
Calamattaoliven | konfierte Tomaten | Rauke

\*\*\*

KARTOFFEL-PAPRIKA-MILLE FEUILLE <sup>21€</sup>  
Currysauce | Zucchini | Pfifferlinge

\*\*\*

ERDBEERTIRMISU <sup>11€</sup>  
Kokos | Amaretto | Café

3-Gänge Menü € 37

## CHRISTOPHE'S WEINTIPP

2020er „La Fleur Blanc“ Sauvignon Blanc, Muskateller & Gewürztraminer Weingut Emil Bauer, Landau-Nußdorf	0,75 l   € 23,00 1/8 l   € 4,70
2019er Anciens Temps Cabernet & Syrah IPG Pays DÓC	0,75 l   € 25,00 1/8 l   € 5,10

## FLAIR - MENÜ

GARTENKRÄUTERVELOUTÉ  
Gerolltes Wildmaultäschle | Kohlrabi | Tomatenkonfit

\*\*\*

DAS BESTE VOM MINGOLSHEIMER WEIDERIND  
Pfifferlinge | Möhre | Kartoffelkrapfen

\*\*\*

WEINBERGPFIRSICH-HIMBEER-GÂTEAU  
Buttermilch | Dulcey | Winzersektemulsion

3-Gänge Menü € 45

## HAUPTGERICHTE

REHRÜCKEN AUS EIGENER JAGD Jus   Grillgemüse   Kartoffel-Olivenroulade	31 €
ZIEGENFRISCHKÄSE-RAVIOLI <sup>V</sup> Orange   Pfifferlinge   Pinienkerne	21 €
DAS BESTE VOM MINGOLSHEIMER WEIDERIND Pfifferlinge   Möhre   Kartoffelkrapfen	26 €
BBQ-LACHSFORELLE VON DER FORELLENZUCHT ERNST IN GOCHSHEIM Zitronengras-Beurre Blanc   gegrillte Salatherzen   Salbei-Gnocchi	27 €
WIENER SCHNITZEL VOM HOHENLOHER KALB Kartoffel-Gurkensalat   Radiesle   Preiselbeeren	24 €

## DESSERTS & KÄSE

ERCK-GEDECK Espresso & kleine Dessertvariation	9 €
WEINBERGPFIRSICH-HIMBEER-GÂTEAU Buttermilch   Dulcey   Winzersektemulsion	14 €
VARIATION VON HAUSGEMACHTEN SORBETS	8 €
KÄSEVARIATION Französischer Rohmilchkäse von Servais Gueth	12 €

Wir bitten Sie ab 8 Gästen ein einheitliches Menü /  
einheitliche Speisen auszuwählen.