

GETRÄNKEKARTE

OFFENE WEINE

APERITIF

Sasbacher Brut Baden Sekt - Weißer Burgunder	0,1l	€8
2021 Knab Pinot Rosé Sekt	0,1l	€10
Hausaperitif	0,1l	€9
Aperol Spritz	0,1l	€7
Campari Soda Orange	0,1l	€7
Martini Bianco	0,05l	€6
GoldTonic	0,2l	€7
Goldbrenner Gin		

WEISSWEIN

2023 Schätzle Spätburgunder Rosé feinherb	0,25l	€6
2024 Grauburgunder Sasbacher Winzerkeller	0,25l	€6
2024 Weißer Burgunder Weingut Knab, Endingen	0,25l	€7
2024 Sauvignon Blanc Weingut Schloss Ortenberg	0,25l	€8
Weinschorle	0,25l	€3,9
Weiß: Schätzle Müller-Thurgau		

ROTWEIN

2023 Spätburgunder Qualitätswein Sasbacher Winzerkeller	0,25l	€6,5
2021 Spätburgunder Weingut Knab, Endingen	0,25l	€7
Spätburgunder QbA tr. Weingut Schneider, Endingen	0,25l	€13

GETRÄNKEKARTE

BIER & ALKOHOLFREI

BIER VOM FASS

Riegeler Pils	0,3l	€4
	0,5l	€5,2
Riegeler Radler	0,3l	€4
	0,5l	€4,9
Fürstenberg Weizen	0,3l	€4
	0,5l	€5,2

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fürstenberg Pils alkoholfrei	0,33l	€3,9
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5l	€5,2
Coca-Cola	0,33l	€3,9
Cola Mix	0,33l	€3,9
Apfelschorle	0,33l	€3,9
Johannisbeerschorle	0,33l	€3,9
Tafelwasser classic / still	0,75l	€6

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.

Alle Preise in Euro (€)

SPEISEKARTE
SOMMERMENÜ

AMUSE-GUEULE

Hausgebackenes Brot
der Bäckerei Seng
mit Aufstrich

* * *

PFIRSICH CARPACCIO

Burrata | Basilikum | Schinken

* * *

TIGER GARNELE

Saison Gemüse | Tomaten Sauce

* * *

RAVIOLI

Steinpilze | Parmesan

* * *

RINDERBACKE

Kartoffel Creme | Wurzelgemüse

* * *

PANNA COTTA

Maracuja

MENÜ 3 GÄNGE €43

MENÜ 4 GÄNGE €53

MENÜ 5 GÄNGE €63

(ohne Carpaccio oder ohne Tiger-Garnele)

SPEISEKARTE
VORSPEISEN

TOMATENCREMESUPPE	€9
überbacken mit Gruyère-Käse	
SALAT CAPRESE	€13
Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum	
SONNE SALAT	€14
Wildkräutersalat auf Ziegenkäse Boden mit Maracuja Dressing & Walnüsse	
RINDER CARPACCIO	€16
hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Parmesan, Oliven, Zwiebeln & Kapern	
TIGER GARNELE	€17
sautiert mit Champignon Aioli	

SPEISEKARTE
ZWISCHENSPEISEN

PENNE ALLA SORRENTINA	€16
mit Aubergine, Pecorino und Mozzarella	
RISOTTO	€19
mit Meeresfrüchten	
TAGLIATELLE	€20
mit Steinpilzen	
ORECCHIETTE PASTA DI MANZO	€23
Orecchiette Pasta mit Rinderfiletstreifen, Paprika und Limette	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SCHWEINESCHNITZEL	€15
Pommes	

mehr gerne auf Anfrage

Alle unsere Saucen und Desserts sind hausgemacht, und alle Gerichte werden à la minute frisch zubereitet und angerichtet.

SPEISEKARTE
HAUPTSPEISEN

REH GULASCH	€25
an hausgemachten Spätzle und Rotkraut	
SCHWEINEMEDALLIONS	€27
an grober Dijonsenf Sauce dazu Kroketten und mediterranes Gemüse	
ZANDERFILET	€28
mit Zitronengras Risotto und mediterranes Gemüse	
DORADENFILET	€29
an Kartoffeln, Möhren und Pak-Choi in Rieslingsauce	
KÄNGURUSTEAK	€28
dazu Rustikale Kartoffeln, mediterranes Gemüse und Pfeffersauce	
LAMMKOTELETT	€30
mit Herzoginkartoffeln, mediterranes Gemüse und Thymian Sauce	
RUMPSTEAK 250g	€34
dazu Trüffel Parmesan Pommes, mediterranes Gemüse und Rotwein Jus	
RINDERBACKEN	€35
geschmorte Rinderbacke an Kartoffel Creme und Wurzelgemüse	
JÄGERSCHNITZEL	€20
an Champignon Rahmsauce dazu Pommes-Frites	

SPEISEKARTE

DESSERT

VANILLE EIS	€8
hausgemachtes Eis an Waldfrüchten	
PANNA COTTA	€9
mit Maracuja	
CHEESECAKE	€11
American Cheesecake mit Limette	
SCHOKOLADEN MOUSSE	€11
schmeichelndes Mousse mit Frucht Ganache	
BESO DE MANGO	€14
raffiniertes Weißes Schokoladenmousse mit Mango Kern	

PHILOSOPHIE UNSERER WEINSTUBE

All unsere Speisen werden mit größter Sorgfalt und Hingabe frisch zubereitet. Unsere Küche legt großen Wert darauf, alle Gerichte a la Minute anzurichten, um Ihnen stets die beste Qualität und den vollen Geschmack zu bieten. Ebenso wird Regionalität bei uns sehr großgeschrieben. So garantieren wir nicht nur Frische und Qualität, sondern unterstützen auch die Nachhaltigkeit und die lokale Wirtschaft.

Genießen Sie bei uns kulinarische Köstlichkeiten,
die mit Liebe für Sie gezaubert wird.

CHEFKOCH Alejandro Breidenbach | CHOCOLATIER Brigitte Rodriguez
SERVICE LEITUNG/ADMINISTRATION Tamara Dietsch | GASTGEBER / LEITUNG Rolf Breidenbach

GETRÄNKEKARTE
ZUM DESSERT

DESSERT WEIN

2023 Knab Muskateller Feinherb	0,1 l	€5
2022 Schätzle Scheurebe Kabinett	0,1 l	€5

SPIRITUOSEN

Klare Brände Julian Gerhart	2cl	€7
Rum Santa Teresa	2cl	€9
Averna	2cl	€8

WARME GETRÄNKE

Espresso		€3
Espresso macchiato		€4
Espresso doppio		€4