

Aperitif- und Weinempfehlung

„Aufrichts“ Pinot Rosé Sekt , trocken	8,50
Prosecco mit Walderdbeerlikör	6,90
Glas Champagner Brut , Veuve Pelletier & Fils,	11,00
Alkoholfreier Verjuscocktail	6,50
2012er Nirà Nero D'Avola , trockener, kräftiger Rotwein, Sizilien, Terreliaide	0,25 l 11,00
2015 er Chardonnay „Les Jamelles“ trocken Frankreich , Pays d'Oc	0,25 l 8,80

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit frischen gebratenen Pfifferlingen	16,00
Grüner Spargel in Tomatenvinaigrette	14,50
Frische Artischocke gefüllt mit Kalbsbries und Jakobsmuschel	19,00
Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfisch Sauce	15,50
Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesan und Balsamicoessig ^{1,2}	16,00
Wachtel entbeint, auf Salat von zweierlei Linsen ^{1,2}	18,00
Hausgemachte Gänsestopfleber-Terrine mit Sauternesgelee, Brioche	22,00
Franz. Gänsestopfleber angebraten, mit Portweinschalotten und Safranäpfel	22,00
Mit Zitronenblättern geräucherter Wildlachs , mit Sahnemeerrettich	15,80
Jakobsmuscheln gebraten, mit dreierlei Saucen und kleinem Salat	19,00
Thunfisch-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl-Marinade	16,50

Suppen

Klare Tomatenessenz mit Grießklößchen	7,50
Doppelte Kraftbrühe mit Maultäschle	6,50
Curry – Apfelcremesuppe	6,50
Klare Ochsenchwanzessenz mit Madeira-Maultäschle	7,50

Menü € 49

Kleiner Küchengruß

...

Wachtel entbeint, auf Salat von zweierlei Linsen ^{1,2}

oder

Thunfisch-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl-Marinade

...

Rehrücken mit frischen Pfifferlingen,
Sommergemüse, Preiselbeerbirne und handgeschabten Spätzle

oder

Korsischer Adlerfisch gebraten
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffel

...

Mousse au chocolat

oder

Käse vom Wagen

Wir bitten Sie um Verständnis, dass aus küchentechnischen Gründen die Gänge im Menü nicht getauscht werden können.

Frischer Fisch

Filet vom Loup de mer gebraten, mit mediterranem Gemüse und hausgemachte Gnoccis	35,00
Schottischer Wildlachs im Kartoffel-Spaghettimantel gebraten, auf Blattspinat	23,50
Korsischer Adlerfisch mit Ratatouille und Rosmarinkartoffel	32,00
Medaillons vom Seeteufel mit Sesamgemüse und Kanadischem Wildreis	30,50
Filet vom Steinbutt , mit frischer Artischocke und Pfifferlingen, und hausgemachten Nudeln	42,00

Warteck Spezialitäten

Kalbsnieren in Pommerysensauc ² , mit Broccoli und Kartoffelrösti	21,50
In Sauternes geschmorter Ochsenschwanz mit Gänsestopfleber , mit Kartoffelpüree und Sommergemüsen	29,00
Kalbsbries mit Morchelrahm, Blattspinat und Basmatireis	27,50
Ganzes Täubchen entbeint, mit Sommergemüse, Portweinjus und Topinamburpüree	36,00
Rehrücken mit frischen Pfifferlingen, Sommergemüse, handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne	32,50
Lammrücken mit Kräutern der Provence gebraten, mit geschmorten Bohnen und gratinierten Rahmkartoffel	30,50

Klassiker

Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	19,80
Kalbsrahmgulasch mit Sommergemüse und hausgemachten Semmelknödel	18,00
Kalbsfrikassee in Rieslingsauce, mit Basmatireis und frischem Gemüse	18,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, mit Bratkartoffel	22,50
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen, mit handgeschabten Spätzle und Sommergemüse	32,50
Barbarie Entenbrust mit Sauce Bigarad, Sommergemüse und gratinierten Rahmkartoffeln	28,50
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Blattspinat und gratinierten Rahmkartoffeln	33,00

Vegetarisch

Fregola - Sardinische Grießnudeln mit Pinienkernen - mit Zucchini und Tomatensauce	18,00
----------------------------------------------------------------------------------------------	-------