

Aperitif- und Weinempfehlung

Prosecco mit Zitronengras und Gin	6,90
Glas Champagner Brut , Veuve Pelletier & Fils,	11,00
2012er Nirà Nero D'Avola , trockener, kräftiger Rotwein, Sizilien, Terreliaide	0,25 l 11,00
2015er Sauvignon blanc „Gerard Bertrand“ trocken, Pays d'Oc	0,25 l 8,80

Vorspeisen

Feldsalat mit Speck ^{1,2} und Kracherle	8,50
Wildkräutersalat mit frischen gebratenen Pfifferlingen	16,00
Frische Artischocke gefüllt mit Kalbsbries und Jakobsmuschel	21,50
Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfisch Sauce	16,00
Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesan und Balsamicoessig ^{1,2}	16,00
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
Wachtel entbeint, auf Salat von zweierlei Linsen ^{1,2}	18,00
Thunfisch-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl-Marinade	16,50
Gambaretti gebraten, mit dreierlei Saucen und kleinem Salat	19,00

Suppen

Kürbissuppe	7,00
Klare Tomatenssenz mit Grießklößchen	7,50
Doppelte Kraftbrühe mit Markklößchen	6,80
Klare Ochenschwanzessenz mit Madeira-Maultäschle	7,50

Menü € 49

Kleiner Küchengruß

...

Vitello tonnato

Kalbfleisch mit Thunfisch Sauce

oder

Mit Zitronenblättern **geräucherter Wildlachs**, mit Sahnemeerrettich

...

Tournedos vom Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen,
grüner Spargel und Selleriepüree

oder

Variation von Edelfischen auf Tomatencoulis,
Ratatouille und Gnoccis

...

Mousse au chocolate

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 Hokaido Kürbis und Rosmarinkartoffel	32,00
Medaillons vom Seeteufel mit Sesamgemüse und Kanadischem Wildreis	36,00
Filet vom Steinbutt , mit frischer Artischocke und Steinpilzen, 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 Gartengemüsen	29,00
Rehrücken mit frischen Pfifferlingen, Gartengemüse, handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne	32,50
Lammrücken mit Kräutern der Provence gebraten, mit geschmorten Bohnen und gratinierten Rahmkartoffel	30,50
Kalbsbries mit Morcheln, Blattspinat und Basmatireis	27,50
Ganzes Täubchen entbeint, mit Gartengemüse, Portweinjus und Selleriepüree	38,00
Frischer Gänsebraten (vom Kober Hof) mit Apfelrotkraut, glasierten Maronen, Kartoffelknödeln ³ und Preiselbeerapfel	35,00

Klassiker

Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	19,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, mit Bratkartoffel	22,50
Knusprige ½ Bauernente mit Apfelrotkraut und hausgemachten Semmelknödeln	26,00
Kalbsrückensteak mit frischen Steinpilzen, mit handgeschabten Spätzle und grünem Spargel	32,50
Barbarie Entenbrust mit Sauce Bigarad, Gartengemüse 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
Auberginen-Lasagne mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce und Schafskäse, Basmatireis	17,00