

## Aperitif- und Weinempfehlung

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

## Vorspeisen

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

## Suppen

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

## Menü € 49

Kleiner Küchengruß

...

Wachtel entbeint, auf Salat von zweierlei Linsen <sup>1,2</sup>

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

## Warteck Spezialitäten

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

## Klassiker

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

## Vegetarisch

<b>Fregola</b> - Sardinische Grießnudeln mit Pinienkernen - mit Zucchini und Tomatensauce	18,00
--	-------