

Aperitif- und Weinempfehlung

Prosecco mit Gin und Lemon	6,90
Glas Champagner Brut , Veuve Pelletier & Fils,	11,00
Verjus-Cocktail (alkoholfrei)	6,50
2014er Penfolds , Selection, Shiraz Cabernet , trocken Australien	0,25 l 11,00
2016er Sauvignons Blanc „Tourraine“ trocken, Loire	0,25 l 8,80

Vorspeisen

Thunfisch-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl-Marinade	16,50
Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben mit Thunfisch Sauce	16,00
Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesan und Balsamicoessig ^{1,2}	16,00
Geräucherte Wildlachs mit Spargelsalat in Verjusmarinade	18,00
Hausgemachte Gänsestopfleber-Terrine mit Sauternesgelee, Brioche	22,00
Wachtel entbeint, auf Salat von zweierlei Linsen ^{1,2}	18,00
Hausgemachte Nudeln mit frischen Steinpilzen	18,50
Frische Pfifferlinge im Kräutercrepes	15,50
Frische Artischocke gefüllt mit Kalbsbries und Jakobsmuschel	21,50
Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Steinpilzen	18,50
Jakobsmuscheln gebraten, mit dreierlei Saucen und kleinem Salat	19,00

Suppen

Curry-Apfelcremesuppe	7,00
Klare Tomatenessenz mit Grießklößchen	7,50
Doppelte Kraftbrühe mit Markklößchen	7,00
Klare Ochenschwanzessenz mit Madeira-Maultäschle	7,50

Menü € 49

Kleiner Küchengruß

...

Carpaccio von der Rinderlende, mit Parmesan und Ruccola

oder

Blattsalat mit gebratenen Steinpilzen

...

Hirschrückenmedaillons mit frischen Pfifferlingen,
hausgemachten Estragon-Schupfnudeln und Gemüsen

oder

Korsischer Adlerfisch gebraten, mit Ratatouille
und Rosmarinkartoffel

...

Crème Brûlée

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 Gnocchis	35,00
Korsischer Adlerfisch mit Ratatouille und Rosmarinkartoffel	32,00
Medaillons vom Seeteufel mit Sesamgemüse und schwarzem Piemontreis	30,50
Filet vom Steinbutt mit Safransauce, frischen Steinpilzen, hausgemachten Nudeln und frischem Gemüse	42,00

Warteck Spezialitäten

Kalbsbries mit Morcheln, Blattspinat und Basmatireis	27,50
Kalbsnieren in Pommerysensauc ² , mit Broccoli und Kartoffelrösti	21,50
Ganzes Täubchen entbeint, mit Sommergemüsen, Portweinjus und Selleriepüree	38,00
In Sauternes geschmorter Ochsenschwanz mit Gänsestopfleber , mit Kartoffelpüree und Sommergemüsen	29,00

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, mit Bratkartoffel	22,50
Ochsenzunge in Madeirasöble, mit breiten Nudeln und frischem Gemüse	18,50
Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	19,80
Kalbs-Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, frischem Meerrettich Blattspinat und Salzkartoffel	20,50
Kalbsrückensteak mit frischen Steinpilzen,, handgeschabten Spätzle und Sommergemüse	32,50
Barbarie Entenbrust mit Sauce Bigarad, Sommergemüsen und gratinierten Rahmkartoffeln	28,50
Rehrücken mit frischen Pfifferlingen, Sommergemüsen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne	32,50
Hirschrückenmedaillons mit frischen Pfifferlingen hausgemachten Estragon-Schupfnudeln und Gemüsen	30,00
Lammrücken mit Kräutern der Provence mit geschmorten Bohnen und gratinierten Rahmkartoffel	30,50
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Blattspinat und gratinierten Rahmkartoffel	33,00

Vegetarisch

Auberginen-Lasagne mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce und Schafskäse, Basmatireis	17,00
Frischen Pfifferlinge a la Creme mit hausgemachten Semmelknödeln	19,00