

# SPEISEKARTE

## Grüß aus der Küche

Wildkräutercreme & Brot von Jochen Gaues

### MENÜ

#### WALD, WASSER, WIESE

MENÜ 4 GÄNGE 80 €  
WEINBEGLEITUNG 30 €

*Cremant „Prestige“  
Domaine Mure, Elsass 0,11 7,8 €*

#### **CEVICHE VOM IKARIMI-LACHS BLACK TIGER SAIBLINGSKAVIAR**

Spargelspitzen & Waldmeister  
22 €

*2022 Steinwiege Muskatrollinger Rosé  
Weingut Schaitmann, Fellbach 0,11 4€*

#### **HALBE WACHTEL**

Pak Choi & Spinatschaum  
Liebstöckel-Gitter  
18€

*2018 Silvaner Rödelseer Küchenmeister  
Weinmanufaktur 3 Zeilen, Rödelsee 0,11 7 €*

#### **MAIBOCKRÜCKEN &-KEULE**

Weißer Rübchen & Walnusspüree  
30 €

*2018 Sulzfelder Spätburgunder  
Weingut Luckert, Zehnthof, Sulzfeld 0,11 6 €*

#### **JOGHURTCREME**

Aprikoseneis  
Beeren  
13 €

*2021 Moscato d´Asti  
Mistral 0,11 6€*

### MENÜ

#### WEDER FISCH NOCH FLEISCH

MENÜ 4 GÄNGE 58 €  
WEINBEGLEITUNG 30 €

*Cremant „Prestige“  
Domaine Mure, Elsass 0,11 7,8 €*

#### **SPARGELSALAT WILDKRÄUTER**

pochiertes Landei  
Spinatschaum  
15 €

*2022 Steinwiege Muskatrollinger Rosé  
Weingut Schaitmann, Fellbach 0,11 4€*

#### **ROTER & WEISSER RETTICH**

Ziegenfrischkäse  
Girsch & Strudelblätter  
14 €

*2018 Silvaner Rödelseer Küchenmeister  
Weinmanufaktur 3 Zeilen, Rödelsee 0,11 7 €*

#### **GEFÜLLTER KOHLRABI**

Schnittlauchschaum  
Rocula & Risotto  
18 €

*2018 Sulzfelder Spätburgunder  
Weingut Luckert, Zehnthof, Sulzfeld 0,11 6 €*

#### **JOGHURTCREME**

Aprikoseneis  
Beeren  
13 €

*2021 Moscato d´Asti  
Mistral 0,11 6€*

BITTE WENDEN - SEITE 1 VON 2

Bei Allergien und Unverträglichkeiten, spricht bitte unsere Servicemitarbeiter/innen an.

Unser Restaurant schließt um 22.30 Uhr. Schön, dass Ihr da wart.

Keine Kreditkarten Schindelsee, 17/05/23

# SPEISEKARTE

## Gruß aus der Küche

Wildkräutercreme & Brot von Jochen Gaues

### SUPPE & SALAT

#### **SPARGELSUPPE**

hausgeräucherter Schinken  
Knäckebrot  
8,5 €

#### **BLATTSALAT**

Speckstreifen & Grana Padano  
Gemüsechips & Schnittlauchsmand  
13 €

### HAUPTGÄNGE

#### **WILDSCHWEINBRATEN**

Kloß & Apfelblaukraut  
18 €

#### **GOCKEL AUS KLEINLANGHEIM**

Bunter Mangold  
Bandnudeln  
22 €

#### **LAMMHÜFTE**

Rotweinsauce  
Zucchini  
Rosmarinpolenta  
26 €

#### **STEINBEISSER**

grüner Spargel  
Risotto  
Silvanerschaum  
24 €

#### **RINDERRÜCKEN & OCHSENSCHWANZ**

Frühwirsing & Kartoffel-Kräuterpüree  
30 €

### ZWISCHENGERICHT

#### **HALBE HUBBEL TAUBE**

Kartoffelpüree  
grüner Spargel  
26 €

### ROHMILCHKÄSE TÖLZER KASLADEN

#### **MORBIER** (Kuh-Jura-Frankreich)

#### **SAINTE MAURE** (Ziege- Indre-et-Loire -Frankreich)

#### **PIERRE ROBERT** (Kuh- Seine-et-Marne)

#### **FOURME d'AMBERT** ( Kuh- Blauschimmel- Auvergne)

Quitten-Rosmarin-Marmelade  
Stück Käse nach Wahl  
4 €

### DESSERT

#### **ESPRESSO & STORATH PRALINE**

4,5 €

### NOCKE HAUSGEMACHTES NATUREIS

Vanille, Schokolade  
Rhabarbersorbet  
Schindelseer Birne  
& Zwetschge  
je 3,8 €

#### **JOGHURTCREME**

Aprikoseneis  
Beeren  
13 €

BITTE WENDEN - SEITE 2 VON 2

Bei Allergien und Unverträglichkeiten, spricht bitte unsere Servicemitarbeiter/innen an.

Unser Restaurant schließt um 22.30 Uhr. Schön, dass Ihr da wart.

Keine Kreditkarten Schindelsee, 17/05/23