

SPEISEKARTE

06. Dezember 2018

MENÜ IN SCHINDELSEE

Fjordlachs - Tatar
& Kabeljau
Topinambur
Estragon
18

Iberico – Tomahawk aus Weisbrunn
Ibericozucht Michler
Wintertrüffel
Schwarzwurzeln
Kartoffelwaffeln
42

Quitten -Trifle
Lindenblüteneis
Walnußkaramell
11

Menü / Person
70€
begleitende Weine
Person / 24€

Schloss Vaux
Sektmanufaktur
Cuvée
Eltville, Rheingau
0,1l
6,8€

2015
Bourgogne blanc
Camille Giroud
Beaune
0,1l
6€

2015
Casparus Cuvée
Weingut Störlein – Krenig
Randersacker
0,1l
6 €

2014
Gewürztraminer „Reserve“
Domaine Albert Boxler
Elsass
5cl
5€

VORSPEISEN

Blattsalate

Speckstreifen & Grana Padano
Estragonschmand
Gemüsechips
geröstetes Schwarzbrot
10

Ausgelöste Wachtel & Ei Kleinlangheim

Alblinsen
roter Rettich
14

Hausgeräucherter Zwetschgenbames Wildschweinschinken Rhöner Coppa

Olivenöl & hausgebackenes Brot
12

Geräucherte Rote Bete Iberico - Kronfleisch

Ziegenfrischkäse
Blattspinat
Kümmel - Karamell
12

SUPPE

Ochsenbrühe

Leberklößchen
Gemüse
Pfannkuchenstreifen
5,5

Kartoffelrahmsuppe Trüffelöl

Wildschweinschinken
geröstetes Schwarzbrot
8,5

HAUPTGERICHTE

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Rote Bete Risotto

gebratener Spitzkohl
karamellierte Nüsse
14

FISCH

Forelle

mit Kräutern gebraten
Kartoffel- Wildkräutersalat
Blattsalat
14,5

Stör aus hiesigen Weihern

Riesengarnele

gelbe & rote Bete
Kerbelschaum
Grießnocken
26

FLEISCH

Wildschweinkeule

Wacholderrahm
Kloß & Apfelblaukraut
14,5

Frischlingsleber

frische Preiselbeeren
Birnen
Patinaken
Kartoffeldatschi
12

FLEISCH

Kleinlangheimer Gockel

luftgetrockneter Schinken & Salbei
Schwarzwurzelstangen
Bandnudeln
18

Kleinlangheimer Perlhuhn

Steinpilzschaum
Petersilienwurzel & Semmelsandwich
26

Ab zwei Personen:

Rib Eye

Simmentaler Rind

aus dem Dry Ager
4 Wochen gereift
Kräuterkruste
schwarzer Rettich & Rösti
32/ Person

Ibericofilet & Kuchla

aus Weisbrunn

Rotweinjus
gebratene gelbe Rüben
Steinpilzrisotto
32

NACHSPEISEN

Espresso

100% Arabica
Wicked „N“ Mellow
Kaffeerösterei aus Bamberg
Patrick Baer & Sumire Nawano

& Storath Praline

4,2

Gewürz - Schokoladenkuchen

Kokoseis
Cranberries
10,5

Bienenragout

Zimteis
Silvanerschaum
8,5
8,5

Bei Allergien/ Unverträglichkeiten,
sprechen Sie uns bitte an.
Beilagenänderung 1,50 €

KÄSE

5 Käse

aus pasteurisierter Milch
hausgebackenes Brot
8,5

Wümsreuther Ziegenfrischkäse

Meersalz & Feigenbrot
9,5

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen

Bitte fragen Sie nach unserer Käsekarte!

Stück 3,8€

Rosmarin-Mirabellen- Marmelade
hausgebackenes Brot