



Historische Weinstuben

FEINE KÜCHE

FRÜHLINGSMENÜ I

MEERESFRÜCHTE IN GELIERTEM SAFRANSUD
mit zarten Salatspitzen

ERBSEN-MINZSUPPE
mit gebratenem Teriyakispieß

DAS BESTE VOM LAMM
mit Bohnenragout, Bärlauchgnocchi und Vanilletomaten

LIMONEN-QUARKSTRUDEL
mit Gewürzfeigen und Karamelleis

FRÜHLINGSMENÜ II

VARIATION VON GERÄUCHERTEM AAL
mit Apfel-Zwiebel-Salat und Meerrettich

RAHMSÜPPCHEN VON WIESENKRÄUTERN
mit gebratenem Zanderfilet

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN
auf Pfefferkraut und Kartoffel-Pancetta-Plätzchen

AUERBACHS ALLERLEI VON DER BIRNE
mit Bourbon-Vanillerahmeis

FRÜHLINGSMENÜ III

MARINIERTE KALBSFLEISCHSCHEIBEN
mit Thunfischmayonnaise, Kapernäpfel und Bonitoflocken

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST
auf Morchelrahmrizotto mit frühlingshaftem Gemüse

KLEINE ROHMILCHKÄSEAUSSWAHL
mit Trauben von Freyburger Winzern und Grissini

CRÈME BRÛLÉE VON HOLLUNDER
mit Mango-Chilli-Eis

FRÜHLINGSMENÜ IV

BRUNNENKRESSSESCHAUM
mit Rote Zwiebel-Ravioli

RUCCOLA-TAGLIATELLE
mit gebratener Entenbrust

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET
auf Peperonatagemüse und Kartoffel-Auberginenroulade

EIS UND HEISS VOM MATZ
mit Passionsfruchtschaum und Schokoladenrahmeis

INKLUSIVPREIS PRO PERSON 42,50 €

**LIEBER GAST,
WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH FRISCHE UND
VORWIEGEND REGIONALE UND SAISONALE PRODUKTE
UM EINE HOHE QUALITÄT ZU SICHERN.
SOLLTE DAHER EIN PRODUKT NICHT VEFÜGBAR SEIN, SCHLAGEN WIR IHNEN ALTERNATIVEN VOR.**



Historische Weinstuben
FEINE KÜCHE

SOMMERMENÜ I

VARIATION VON DER BACHFORELLE
zu Apfel-Sellerie-Salat

...
BRENNNESSELCREMESÜPPCHEN
mit hausgeräucherter Wachtelbrust

...
TOURNEDOS VOM RIND
mit glasierten weißen Rübchen und Kartoffel-Lauchroulade

...
GEEISTES VANILLE SOUFFLÉ
mit Aprikosen und Himbeermark

SOMMERMENÜ II

TÖRTCHEN VON FLUSSKREBSEN
mit Sauerrahm und sommerlichen Blattsalaten

...
ESSENZ VON STRAUCHTOMATEN
mit Basilikum-Mozzarella-Ravioli

...
KROSS GEBRATENES JUNGSCHWEINCARÉE
auf sautiertem Spitzkohl und gefülltem Kartoffelknödel

...
MASCARPONERAHMEIS
mit Gewürzkirschen und Limonenmousse

SOMMERMENÜ III

TERRINE VON GESCHMORTEM MITTELMEERGEMÜSE
mit gebackenen Minimozzarella

...
ROSA GEBRATENES LAMMRÜCKENFILET UNTER DER OLIVENKRUSTE
auf Artischocken-Tomatenragout und Polenta

...
EINE KLEINE KÄSEAUWAHL
von internationalen Käsesorten mit Trauben

...
VARIATION VON DER ERDBEERE
mit grünem Pfeffer

SOMMERMENÜ IV

ZITRONENGRAS-CURRYSUPPE
mit gebratenem Entenbrustspieß

...
SAUTIERTER RIESENGARNELEN
auf geschmolzenen Strauchtomaten

...
GRATINIERTES HEILBUTTFILET
auf Mangoldgemüse und feinen Nudeln

...
SCHOKOLADENRAHMEIS
mit marinierten Balsamico-Erdbeeren und Krokantippe

INKLUSIVPREIS PRO PERSON 42,50 €

**LIEBER GAST,
WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH FRISCHE UND
VORWIEGEND REGIONALE UND SAISONALE PRODUKTE
UM EINE HOHE QUALITÄT ZU SICHERN.
SOLLTE DAHER EIN PRODUKT NICHT VEFÜGBAR SEIN, SCHLAGEN WIR IHNEN ALTERNATIVEN VOR.**



Historische Weinstuben

FEINE KÜCHE

HERBSTMENÜ I

GEBRATENE WALDPILZE
zu Feldsalat mit lauwarmem Kartoffelspeckdressing
...
PETERSILIENSCHAUMSUPPE
mit gebratener Jacobsmuschel
...
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST
auf Ingwer-Kürbisgemüse mit Kartoffel-Thymiankrapfen
...
MARMORIERTES SCHOKOLADENPARFAIT
an Gewürzorange

HERBSTMENÜ II

DIALOG VON KALB UND RIND
an Wiesenkräutersalaten
...
WACHTELESSENZ
mit Walnuss-Apfelroulade
...
GEBRATENES STEINBUTTFILET
auf Kartoffel-Oliven-Püree an mediterranen Gemüsen
...
CRÈME BRÛLÉE VON GERÖSTETEN KAFFEEBOHNEN
mit marinierten Beeren

HERBSTMENÜ III

LACHSTATAR
mit herbstlichen Blattsalaten
...
ROSA GEBRATENES REHRÜCKENFILET
auf Selleriepüree mit Waldpilzen und Preiselbeerklößchen
...
KLEINE AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSE
mit Feigensenf und Trauben von Freyburger Winzern
...
GEFÜLLTER TOPFENKNÖDEL
mit Zwetschgenröster und Zimtsabayone

HERBSTMENÜ IV

RAHMSÜPPCHEN VOM MUSKATKÜRBIS
mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
...
KROSS GEBRATENES SAIBLINGSFILET
auf Fenchelgemüse und Graupenrisotto
...
GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN
auf Rahmwirsing an Serviettenknödel
...
GEBACKENER WILDAPFEL IM BLÄTTERTEIGMANTEL
mit Rahmeis und Vanillesauce

INKLUSIVPREIS PRO PERSON 42,50 €

**LIEBER GAST,
WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH FRISCHE UND
VORWIEGEND REGIONALE UND SAISONALE PRODUKTE
UM EINE HOHE QUALITÄT ZU SICHERN.
SOLLTE DAHER EIN PRODUKT NICHT VERFÜGBAR SEIN, SCHLAGEN WIR IHNEN ALTERNATIVEN VOR.**



Historische Weinstuben
FEINE KÜCHE

WINTERMENÜ I

DREIERLEI LACHS MIT SEINEM KAVIAR
mit winterlichen Blattsalaten
...
SCHWARZWURZELCREMESUPPE
mit geräucherter Rehlende
...
KROSS GEBRATENES SPANFERKELCARÉE
auf Walnusskraut mit geschmelzten Kartoffelknödeln
...
LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN
mit Apfelflan auf Vanille-Mandelsauce

WINTERMENÜ II

HAUSGERÄUCHERTE ENTENBRUST
mit Feldsalat
...
CAPPUCCINO VOM REH
mit Maronen-Preiselbeerklößchen
...
HERZHAFTE GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN
auf Winterspargelgemüse und Kartoffelspecktalern
...
LEBKUCHENMOUSSE
mit Gewürzorange filets und Glühweinsabayone

WINTERMENÜ III

GEBRATENE GÄNSELEBER
mit winterlichen Blattsalaten und glasierten Rosmarin-Apfelspalten
...
REHRÜCKEN UNTER DER SPEKULATIUSKRUSTE
auf lauwarmem Rotkrautsalat an Quittenmuffin
...
KLEINE ROHMILCHKÄSEAUSSWAHL
von internationalen und heimischen Käsesorten
...
LAUWARME APFELTARTE
mit Walnusseis

WINTERMENÜ IV

MARONENSCHAUMSUPPE
mit Blutorange filets und Bourbon-Vanille verfeinert
...
GÄNSEWEISSAUER
mit Kräuter-Semmelknödeln
...
GEBRATENES WELSFILLET
auf Rahmsauerkraut und Apfel -Meerrettich- Chutney mit Kartoffelspeckröllchen
...
GLÜHWEINHALBGEFRORENES
mit eingekochten Weinbergpfirsichkompott und Kaneelschaum

INKLUSIVPREIS PRO PERSON 42,50 €

**LIEBER GAST,
WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH FRISCHE UND
VORWIEGEND REGIONALE UND SAISONALE PRODUKTE
UM EINE HOHE QUALITÄT ZU SICHERN.
SOLLTE DAHER EIN PRODUKT NICHT VERFÜGBAR SEIN, SCHLAGEN WIR IHNEN ALTERNATIVEN VOR.**