



SAISONAL

PRICKELNDES

Grenadine Gin Tonic

Bittersüßer Aperitif mit Gin, Grapefruit, Granatapfel und Thomas Henry Tonic Water 8,20

Kirschfest

Tiefrote saftige Sauerkirschen treffen auf winterliche Aromen und ein Schuss Rum, aufgefüllt mit Riesling Sekt brut 8,20

ALKOHOLFREIES

Very Berry Tonic

Ein Drink aus fruchtigem Kompott von samtrotten Beeren und Granatapfelperlen aufgefüllt mit Tonic Water. Weniger süß mit leicht bitterer Note. Gewürze wie Zimt und Nelken wecken Erinnerungen an einen wärmenden Punsch, der hier als spritzig kühle Variante neu interpretiert wurde. 6,80

ViSecco Sauvignon Blanc Manufaktur Jörg Geiger

Verfeinert mit Wiesenobst, handverlesenen Kräutern und Blüten. Zurückhaltende Süße mit vollmundigem Aroma. 6,20

MENÜ STERNSTUNDEN

Gebrannte Schwarzwurzelsuppe
mit Lachsrose

Tournedos vom Rind
mit Rosmarinjus
Rotweinschalotten, gebratener Romanesco
und hausgemachte Pommes Dauphine

Gebackene Apfelküchle
mit Vanillesauce und Zimteis

55,00

SCHAUMSUPPE VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN

mit Kalbsfleischfröschle 14,00

KERSTINS WEINTIPP – unsere Sommelière empfiehlt:

2020 Sireno Belvento

Toshana – CANTINA PETRA

Cuvée aus Syrah, Cabernet Sauvignon und Sangiovese.

Kräftiger Wein mit Bouquet von reifen schwarzen

Johannisbeeren, Brombeeren, Sauerkirschen und

Heidelbeeren. Gepaart mit mediterranen Kräutern und

grünem Pfeffer.

1/8 5,30 | Flasche 31,00



Knackiges saisonales Blattwerk mit Hr-Dressing vor jedem Hauptgang **oder** ein Feldsalat mit roter Weintraubenvinaigrette, Speck-Zwiebeln und Kracherle Aufschlag 5,00

TRIO VOM HIRSCH

kleines Wildfleischküchle, geschmortes aus der Keule

und kurzgebratenes vom Rücken

mit gefüllter Preiselbeerbirne

gebratene Rotkohlecken

und hausgemachten Spätzle 38,00

ZANDERFILET UNTER DER SPECKKRUSTE

mit Wacholderrahmsauce

Weinsauerkraut und Petersilienkartoffeln 33,50