

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen €

1 Glas Chevalier de France blanc de blanc, Brut	7
1 Glas Markgräfler Winzersekt Pinot Rose´, Brut	7

Lieber Gast

Durch die neue Gesetzgebung sind wir dazu verpflichtet die 14 wichtigsten allergieauslösenden Stoffe zu kennzeichnen. Wir möchten Ihnen mitteilen, dass in dieser Speisenauswahl immer eine oder mehrere allergene Stoffe enthalten sind.

Wir bitten Sie, uns auf Unverträglichkeiten hinzuweisen.

„Leider können wir Kreuzkontaminationen nicht völlig ausschließen“

Wir übernehmen keine Verantwortung für die normalen Allergien wie Krustentiere, Lactose, Gluten.

Vorspeisen

Blattsalate der Jahreszeit im Brique –Teig - Korb an unserem Hausdressing	8
Kleiner Blattsalat vom Wochenmarkt an unserem Hausdressing	5
Mousse vom Norweger Lachs in Sesam gebraten Salatbukett / marinierter Ingwer	14
Lauwarme getrüffelte Nudelterriner Kräuterseitlinge /Rucola Salat	16
Carpaccio von der rosa gebratenen Barbarie Entenbrust mediterranem Cous - Cous Salat	14
Black Tiger Gambas in Curry – Knoblauch – Butter an Bouquet von Blattsalaten	17
Gebratene Tranche von der Gänsestopfleber & Gänseleber - Ravioli gebratene Melone + Baumkuchen / Gänseleber mit Pfefferkaramelle	23
Bolognese vom heimischen Reh Tagliatelle / gehobelter Reggiano Parmesan	16

Suppe

Süppchen vom Muskatkürbis im Glas serviert gebackene Risotto Bällchen am Spieß	9
--	---

Weine aus der 0,75L Flasche		0,75L Flasche	1/4L
2019	Binzener Sonnhole ECO VIN Weißburgunder Kabinett, trocken / Privatweingut Aenis – Binzen	30	10
2019	Gutedel Schweigler Qualitätswein, trocken/ Privatweingut Schweigler – Binzen	21	7
2019	„Rosa Ochs“ limited Edition für „Ochsen Binzen“ Markgräfler Rose´ jung, spritzig, fruchtig und originell / Privatweingut Frick, Binzen	24	8
2016	Primitivo “Ettore” Salaento IGT / Marchesi Antinori / Apulien (100% Primitivo; Noten von roten Früchten und Konfitüre sowie Anklänge von Veilchen und Gewürzen; üppig und dennoch weich und ausgewogen	30	10
Der Wein zur Vorspeise oder zum Dessert			
Moscato D’Asti “Christina Ascheri “		0,11 € 6	
(Das köstliche Original aus dem Piemont, erfrischend und lebendig mit feiner Frucht und guter Balance)			

Hauptspeisen

€

Entrecôte vom „Angus Grain fed Beef“

34

an zweierlei Saucen / mediterranem Gemüse – Beet / Kartoffel – Gratin

Bei Grain fed Beef wird dem Rind Getreide zu gefüttert, wodurch das Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt

Rinderfilet vom „Angus Grain fed Beef“

41

im Blattspinat Beet, Kartoffel – Gratin / Sauce vom weißen Trüffel

mit gebratener Gänsestopfleber

+ 7

Rosa gebratenes Rückenstück vom Hirsch

40

Wirsing / Estragon Dauphine / glasierte Maronen

Reh Huft am Stück gebraten

38

Apfelrotkraut / Spätzle / Vanille Safranbirne / Preiselbeeren

Rücken vom Wildschwein

36

gebratener Knödel/ Wirsing /Kräuterseitlinge / Wacholderrahm / Preiselbeeren

Wild Ragout von Reh & Hirsch

26

Apfelrotkraut /Spätzle /Preiselbeeren

Barbarie Flugentenbrust, kross gebraten

29

Apfelrotkraut / Rosmarin Jus / Kartoffel Gratin

Medaillons vom Schweinefilet

28

an Waldpilzen in Rahm / Spätzle / Gemüse Garnitur

kleine Portion € 25

Schweinesteak

19

Cafe de Paris Butter, Pommes Frites

Fisch

Arktischer Kabeljau

32

auf der Haut gebraten / Prosecco Risotto / Blattspinat / Safran Sauce

Menü vegi

Süppchen vom Muskatkürbis im Glas serviert

gebackene Risotto Bällchen am Spieß

Lauwarme getrüffelte Nudelterrine Kräuterseitlinge getrocknete Tomaten & Artischocken Gemüse garnitur

Tiramisu

Beeren Kompott / Joghurteis

Menü € 42

Menü Wild

Carpaccio von der rosa gebratenen Barbarie Entenbrust

mediterranem Cous – Cous Salat

Bolognese vom heimischen Reh Tagliatelle / gehobelter Reggiano Parmesan

Rücken vom Wildschwein

gebratener Knödel/ Wirsing /Kräuterseitlinge /
Wacholderrahm / Preiselbeeren

Birne – Karamell Tarte

Sorbet von Williams Birnen

Menü € 68

Gerührter Wiener Eiskaffee

Tahiti Vanille Sahne

9

Gebackene Apfelküchle

mit Vanilleeis & Sahne

11

Zwetschgensorbet

mit unserem Hausschnaps

8

Crème Brûlée Tarte

Salat von Früchten an Grand Marnier

Vanilleeis

13

Tiramisu

Beerenkompott / Joghurteis

13

Birnen – Karamell Tarte

Sorbet von der Williams Birne

14

Eine Kugel Vanilleeis oder Sorbet

mit kleiner Früchte – Garnitur

4

Käse – Dessert

Mit Wildblütenhonig gratinierter

Rohmilchkäse

an Feigensenf

10

Lieber Gast

Durch die neue Gesetzgebung sind wir dazu verpflichtet die 14 wichtigsten allergieauslösenden Stoffe zu kennzeichnen. Wir möchten Ihnen mitteilen, dass in dieser Speisenauswahl immer eine oder mehrere allergene Stoffe enthalten sind.

Wir bitten Sie, uns auf Unverträglichkeiten hinzuweisen.

„Leider können wir Kreuzkontaminationen nicht völlig ausschließen“

Wir übernehmen keine Verantwortung für die normalen Allergien wie Krustentiere, Lactose, Gluten .

Nach dem Essen

Unser Hausschnaps aus

Zwetschgen

im Eichenholzfass gelagert

€ 4.-

**Zum Mitnehmen als Geschenk
oder für zu Hause !!!
in der Exklusivflasche mit Holzkorken
0,5 Ltr. € 20**

Beachten Sie auch unsere Digestif - Auswahl mit erlesenen Grappa, Cognac, Calvados ect.

Den besten Edel – Obst – Bränden von der Privatbrennerei Hämmerle / Lustenau – Vorarlberg

Familie Krumm vom Stapelhuus
und Weingut Schweigler aus Binzen

Armin Wiedmann aus Minseln

sowie von den Winzern Ruser AUS Lörrach - Tüllingen
und Schneider
aus Weil am Rhein