

## Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen

€

1 Glas <b>Chevalier de France</b> blanc de blanc, Brut	8
1 Glas <b>Markgräfler Winzersekt</b> Pinot Rose´, Brut	8
Méthode Traditionelle / Weingut Gerhard Aenis / Deutscher Sektpreis 89/100 Punkte	

Lieber Gast

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

<b>Blattsalate der Jahreszeit</b> im Brique –Teig - Korb an unserem Hausdressing	8
<b>Kleiner Blattsalat</b> vom Wochenmarkt an unserem Hausdressing	5
<b>Mousse vom Norweger Lachs in Sesam gebraten</b> Salatbukett / mariniertes Ingwer	14
<b>Lauwarme getrüffelte Nudelterrine</b> Kräuterseitlinge /Rucola Salat	16
<b>Black Tiger Gambas in Curry – Knoblauch – Butter</b> an Bouquet von Blattsalate	17
<b>Gebratene Tranche von der Gänsestopfleber &amp; Gänseleber - Ravioli</b> gebratene Melone + Baumkuchen / Gänseleberreis mit Pfefferkaramelle	23
<b>Bolognese vom heimischen Reh</b> Tagliatelle / gehobelter Reggiano Parmesan	16
„Für den Kenner“	
<b>Kalbskutteln an Sauce vom weißen Burgunder</b> Estragon / Tomatensugo / gebratene Chorizo	16

## Suppe

<b>Süppchen vom Muskatkürbis im Glas serviert</b> gebackene Risotto Bällchen am Spieß	9
--	---

Weine aus der 0,75L Flasche		0,75L Flasche	1/4L
2020	<b>Binzener Sonnhole ECO VIN</b> Weißburgunder Kabinett, trocken / Privatweingut Aenis – Binzen	30	10
2020	<b>Gutedel Schweigler</b> Qualitätswein, trocken/ Privatweingut Schweigler – Binzen	21	7
2020	<b>„R Ochse“</b> limited Edition für „Ochsen Binzen“ Markgräfler Rose´ jung, spritzig, fruchtig und originell / Privatweingut Schweigler, Binzen	24	8
2019	<b>Montepulciano d´Abruzzo “La Pietraja”</b> (der Wein ist dicht, kompakt und generös im Aroma, dabei trocken, weich und saftig. Das würzige Bouquet erinnert an Brombeeren und Kirschen.)	25,5	8,5
Der Wein zur Vorspeise oder zum Dessert			
<b>Moscato D´Asti “Christina Ascheri “</b>		<b>0,11 € 6</b>	
( 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 / Kartoffel Gratin / glasierte Maronen

### Reh Huft am Stück gebraten

38

Apfelrotkraut / Spätzle / Vanille Safranbirne / 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

### Bolognese vom heimischen Reh

21

Tagliatelle / gehobelter Reggiano Parmesan

### 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 Nudelterrinen

Kräuterseitlinge  
Gemüse garnitur

\*\*\*\*

##### Tiramisu von der Pflaume

Gewürzwetschgen / Joghurteis

Menü € 36

#### Menü Wild

##### Bolognese vom heimischen Reh

Tagliatelle  
gehobelter Reggiano Parmesan

\*\*\*\*

##### Rosa gebratenes Rückenstück vom Hirsch

gebratener Knödel/ Wirsing  
glasierte Maronen

\*\*\*\*

##### Mango trifft Passionsfrucht

Törtchen / Sorbet / Salat

Menü € 65

## **Gerührter Wiener Eiskaffee**

Tahiti Vanille Sahne

**9**

## **Gebackene Apfelküchle**

mit Vanilleeis & Sahne

**11**

## **Zwetschgensorbet**

mit unserem Hausschnaps

**8**

## **Mango trifft Passionsfrucht**

Törtchen / Sorbet / Salat

**14**

## **Tiramisu von der Pflaume**

Gewürzzwetschgen / Joghurteis

**13**

## **Eine Kugel Vanilleeis oder Sorbet**

mit kleiner Früchte – Garnitur

**4**

## **Käse – Dessert**

### **Mit Wildblütenhonig gratinierter**

### **Rohmilchkäse**

an Feigensenf

**12**

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