



Romantik-Menü

Zander-Ceviche
Fenchel | Gurke | Grapefruit
*Pike perch ceviche | cucumber |
fennel | grapefruit*



Melonen-Erbсен-Minz-Kaltschale
Melon peas mint soup



Kalbsrückensteak | Olivencrumble
buntes Grillgemüse | Gnocchi
Saddle of veal steak | olive crumble | grilled vegetables | gnocchi



Valrhona Moelleux
pochierter Pfirsich | Mascarponecrème |
Pistazieneis
*Valrhona moelleux | poached peach |
mascarpone-cream | pistachio ice-cream*

€ 79,00
€ 69,00 ohne Suppe
€ 59,00 ohne Vorspeise

Vorspeisen

Jahreszeite Salat Hausdressing Kirschtomaten Croûtons marinierter Weinbergpfirsich	14,00
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse	18,50
mit gebratenen Pfifferlingen	21,50
<i>Seasonal salad house dressing cherry tomatoes croûtons with gratinated goat cheese or fried chanterelles</i>	

Rindercarpaccio Trüffeldressing Champignons Pinienkerne Parmesan	19,50
mit gebratener Jakobsmuschel	25,50
<i>Beef carpaccio truffle dressing mushrooms pine nuts parmesan with scallop</i>	

Pfifferlingssülze grüne Sauce Wildkräutersalat	10,50
<i>Chanterelles aspic green sauce wild herb salad</i>	

Suppen

Rinderkraftbrühe Eierstich Gemüse Markklößchen	10,50
<i>Consommé of beef egg royale vegetables marrow dumplings</i>	

Pfifferling-Cremesuppe Croûtons	11,50
<i>Cream of chanterelle soup croûtons</i>	

Vegetarisch / Vegan

Spaghetti Salsa verde gebratene Pilze Pinienkerne	25,50
<i>Spaghetti salsa verde mushrooms pine nuts</i>	

Pfifferlinge à la Crème wilder Brokkoli Serviettenknödel	26,50
<i>Chanterelles à la crème broccolini bread dumplings</i>	

Zucchini-Gnocchi Salsa verde getrocknete Tomaten gezupfter Mozzarella frittierte Rucola	24,50
<i>Zucchini-gnocchi salsa verde dried tomatoes Mozzarella fried rocket</i>	

Fischgerichte

Heilbuttfilet | Brombeer-Speck-Fond | Porree |
Salbeikartoffeln 38,50
*Halibut fillet | blackberry-glazed bacon jus | leek |
sage potatoes*

Lachsfilet | Hummer-Sauce | grüner Spargel |
Safranrisotto 36,50
*Salmon fillet | lobster sauce | green asparagus |
saffron risotto*

Fleischgerichte

Schweinefiletmedaillons | Espresso-Chili-Würze |
Kirschtomaten | Romanesco |
Limettenrisotto 31,50
*Pork fillet | espresso-chili-spice | cherry tomatoes | romanesco |
lime risotto*

Maispouardenbrust | Kräuteröl | Spinat |
Kartoffel-Pfifferlings-Ragoût 31,50
Corn-fed chicken's breast | herb oil | spinach | chantarelle potato ragoût

Zweierlei vom Reh:
Rehrücken | Rehragoût |
Selleriepüree | Brokkoli | Schupfnudeln 42,50
*Duet of Venison | saddle of venison | Venison ragoût
celery purée | broccoli | potato noodles*

Rinderfilet | Olivenjus | Perlzwiebeln |
Spinat | pochiertes Ei | Parmesan-Kartoffelpüree 46,50
*Beef fillet | olive jus | pearl onions | spinach | poached egg |
parmesan potato mash*

Geschmorte Ochsenbacke | Balsamico-Schalotten |
buntes Gemüse | Kartoffelpüree 32,50
Braised ox cheek | balsamic shallots | mixed vegetables | mashed potatoes

Kalbsschnitzel | Rahmpfifferlinge | Herzoginkartoffeln 34,50
Escalope of veal | à la crème chanterelles | duchess potatoes

Dessert und Käse

Trilogie:

Vanilleeis | Grappa | Espresso 10,50
Trilogy of vanilla ice-cream | grappa | espresso

Crème Brûlée | Pfirsich-Sorbet 10,50
Crème brûlée | peach sorbet

Dreierlei von der Valrhona Schokolade 14,50
Küchlein | Eis | weiße Mousse
Three ways of valrhona chocolate cake | ice-cream | white mousse

Mille-Feuille | Mascarponecrème | 14,00
Marinierte Erdbeeren
Mille-feuille | mascarpone cream | strawberries

Gemischter Käseteller | Feigensenf | Früchtebrot 17,00
Assortment of cheese | fig mustard | fruit bread

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen und Inhaltsstoffen haben,
sprechen Sie uns gerne an.
Wir halten dafür eine separate Karte bereit.



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT