



Romantik-Menü

Strudel von Ziegenkäse, Birne und Walnuss | Rucola
Pflaume süß-sauer

*Strudel of goat's cheese, pear and walnut | rocket
sweet and sour prune*



Minestrone | Gemüsesuppe | Cannellini-Bohnen
Kräuter | Reis | Basilikumpesto

Vegetable soup | cannellini beans | herbs | rice | basil pesto



Geschmorte Ochsenbacke | Balsamico-Perlzwiebeln
Romanesco | Kartoffelpüree

Braised ox cheek | balsamic pearl onions | romanesco | mashed potatoes



Crème Brûlée | Walnusseis

Crème brûlée | walnut ice-cream

€ 72,00

€ 57 ohne Vorspeise

€ 58 ohne Suppe

Weinempfehlung zum Menü

2020 Gigondas E. Guigal 0,75 l | € 45,00
Rhône-Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre
Rubinroter Gigondas mit intensiven Aromen von dunklen Beeren,
Kräutern und Pfeffer, vollmundig mit langen reifen Tanninen

Vorspeisen

Feldsalat Walnussdressing eingelegte Bete	
Kürbischutney Kürbiskerne Sprossen	€ 14,00
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse	€ 18,50
mit gebratenen Garnelen	€ 22,50
<i>Lamb's lettuce walnut dressing marinated beetroot</i>	
<i>pumpkin chutney pumpkin seeds sprouts</i>	
<i>with gratinated goat's cheese or pan-fried prawns</i>	

Strudel von Ziegenkäse, Birne und Walnuss Rucola	
Pflaume süß-sauer	€ 16,50
<i>Strudel of goat's cheese, pear and walnut rocket</i>	
<i>sweet and sour prune</i>	

Rindercarpaccio Trüffeldressing	
Pinienkerne Parmesan Champignons	€ 19,50
<i>Beef carpaccio truffle dressing pine nuts parmesan</i>	
<i>mushrooms</i>	

Suppen

Rinderkraftbrühe Tafelspitz Gemüse	
Markklößchen	€ 12,50
<i>Beef consommé boiled beef vegetables</i>	
<i>marrow dumpling</i>	

Tom Kha Gai Kokossuppe rotes Curry	
Zuckerschoten Garnelen	€ 14,50
<i>Tom Kha Gai coconut soup red curry sugar snap peas prawns</i>	

Vegetarisch / vegan

Seitanmedaillons Portweinjus Kürbis	
Belugalinsen Rosmarinkartoffeln	€ 26,50
<i>Seitan medaillons portwine jus pumpkin beluga lentils</i>	
<i>rosemary potatoes</i>	

Fisch

Lachsfilet Rahmsauerkraut	
Kartoffel-Röstzwiebel-Püree	€ 37,50
<i>Pan-fried salmon filet sauerkraut à la crème</i>	
<i>potato purée with roasted onions</i>	

Fleisch

Maispouardenbrust Portweinjus Betegemüse Trüffelrisotto <i>Corn-fed chicken's breast port wine jus beetroot truffle risotto</i>	€ 29,50
Rinderfilet Pfefferrahm Blattspinat Kartoffelgratin <i>Fillet of beef pepper cream sauce leaf spinach potato gratin</i>	€ 46,50
Geschmorte Ochsenbacke Balsamico-Perlzwiebeln Romanesco Kartoffelpüree <i>Braised ox cheek balsamic pearl onions romanesco mashed potatoes</i>	€ 34,50
Grünkohl Mettwurst Kasseler Bratkartoffeln Senf <i>Kale mettwurst sausage smoked pork's chop fried potatoes mustard</i>	€ 26,50

Dessert und Käse

Trilogie: Vanilleeis Grappa Espresso <i>Trilogy of vanilla ice-cream grappa espresso</i>	€ 10,50
Crème Brûlée Walnusseis <i>Crème brûlée walnut ice-cream</i>	€ 10,50
Gemischter Käseteller Feigensenf Früchtebrot <i>Assortment of cheese fig mustard fruit bread</i>	€ 17,00

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

Italienische Wochen im Walhalla



Suppe und Vorspeise

Vitello Tonnato | Kalbfleisch | Thunfischsauce | Kapern
Kürbiskernöl € 16,50
Slices of veal | tuna sauce | capers

Minestrone | Gemüsesuppe | Cannellini-Bohnen
Kräuter | Reis | Basilikumpesto € 12,50
Vegetable soup | cannellini beans | herbs | rice | basil pesto

Hauptgang

Saltimbocca alla Romana | Kalbsschnitzel | Parmaschinken
Salbeiblätter | Caponata | Gnocchi €36,50
Escalope of veal | Parma ham | sage | caponata | gnocchi

Penne all'Arrabiata | Tomatensauce | Knoblauch
Chili | Olivenöl € 21,50
Penne | tomato sauce | garlic | chili | olive oil

Linguine al Pollo e Funghi | Huhn | Champignons € 23,50
Linguine | chicken | mushrooms

Branzino al Limone | Wolfsbarschfilet | Zitronenbuttersauce
Kapern | Petersilie | Spinat | Rosmarinkartoffeln € 37,50
Fillet of sea bass | lemon butter sauce | capers | parsley | spinach | rosemary potatoes

Dessert

Tiramisu | Löffelbiskuit | Mascarpone | Espresso
Kakao € 14,50
Tiramisu | lady's fingers | mascarpone | espresso | cocoa

Lavendel-Panna-Cotta al Frutto della Passione € 11,50
Passionsfruchtsauce
Lavender panna cotta | passion fruit sauce