

# Speisekarte

ab 04.03.2026

## VORSPEISEN

### Petersilie-Cremesüppchen mit Hechtklößchen

auf Brioche-Croûtons gratiniert, Meerrettichcreme und Kürbiskernöl .....21,00 €

### Duo vom Saibling - hausgebeizt und gegrillt im Lardospeck-Mantel

junger Fenchel, Radieschen und eine leichte Zitrus-Vinaigrette .....26,50 €

### Lauwarmer Ziegenkäse in Honig gratiniert

serviert mit einem knusprigen Mandel-Minze-Geflügelleber-Strudel „Bastella“,  
Senfkohl-Tempura, fruchtiges Mango-Gel, Wildkräutersalat .....28,00 €

Auf Wunsch servieren wir dieses Gericht gerne vegetarisch ohne Geflügelleber .....24,00 €

## HAUPTSPEISEN

### Gebratenes Altrhein-Zanderfilet

Riesling-Meerrettich-Schaumsauce, feine Gemüse-Brunoise und Schnittlauch,  
serviert auf Le Puy Linsen und einem cremigen Tomme-Käse-Kartoffelstampf .....38,00 €

### Winterkabeljau „Grenobloise“ in Nussbutter gebraten

mit Kapern, Zitronenfilets und krossen Weißbrotwürfeln,  
dazu junger Blattspinat und in Butter geschwenkte Haselnuss-Schupfnudeln .....42,00 €

### Perlhuhn vom Hof Ritzmann, Donnersberg - Brust und Keule - kross gebraten „à la Grand-Mère“

mit krossem Speck, Tropea-Zwiebeln und Champignons, kräftige Geflügel-Jus,  
mediterrane Schwarzwurzeln, junger Knoblauch und Persillade, glacierte Bund-Möhren und Spätzle .....48,00 €

### Geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Spätburgunder-Jus

Wurzelgemüse vom Grill, Balsamico-Roscoff-Zwiebeln und breite Eier-Bandnudeln .....42,00 €

## DESSERTS

### Blutorangen „Moro“- Mousse & Sorbet

auf Pistazien-Financier, marinierte „Campari Orange“ Filets und Orangen-Schokoladen-Zesten .....18,00 €

### Rhabarber-Tartelette & weiße Schokolade

mit Vanille Crème Pâtissière, weiße Schokoladen-Mousse, Himbeersorbet und Schokoladen-Crumble .....18,00 €