

Unsere besondere Aperitif-Empfehlung

**Nicolas Feuillatte Champagne**  
**Réserve Exclusive, Brut, 0,1 l**

15



## · XXXX · Anfang · XXXX ·

*Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne.*

Hermann Hesse

|  |           |
|--|-----------|
| Picandou   Feigensenf   Kräutersalat   | 13        |
| Feldsalat   geräucherte Entenbrust   Rosmarin-Croûtons   Speck ohne Entenbrust | 16<br>7,5 |
| Caesar Salad   Räucherlachs   Garnelen ohne Räucherlachs und Garnelen          | 16<br>9   |

## · XXXX · Flüssig & Dazwischen · XXXX ·

*Das fließende Jetzt macht die Zeit, das stehende Jetzt macht die Ewigkeit.*

Lateinische Lebensweisheiten

|  |     |
|--|-----|
| Hokkaido-Muskat-Butternut Suppe   Karamell Kerne   Öl      | 9   |
| Schwäbische Flädlesuppe – Consommé   Kräutercrepes Einlage | 9,5 |

*Genießen Sie unsere für Sie zusammengestellten Köstlichkeiten, gekocht mit Anspruch, Herz und Bodenständigkeit. Ich garantiere Ihnen beste Zutaten, ganz ohne unnötige Inhalts- oder Zusatzstoffe. Lassen Sie sich verwöhnen.*

Ihr Volker Kallenberg, Küchenchef



## · XXXX · Hauptsachen · XXXX ·

*Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat.*

Virginia Woolf

|   |          |
|---|----------|
| Spinat Ricotta Ravioli   Parmesan   Milchschaum <i>vegetarisch</i> als Zwischengang | 21<br>16 |
| Wolfsbarsch   Polenta   Fenchelgemüse   | 32       |
| Rindsroulade   Kartoffelklöße   Rosenkohl   | 28       |
| Wiener Schnitzel   Bratkartoffeln   Preiselbeeren                                   | 25       |

## · XXXX · Vergnügen · XXXX ·

*Etwas Süßes kann Vieles verändern. Buchstabieren Sie das Wort „Stressed“ einmal rückwärts.*

nach Peter Ustinov

|   |    |
|---|----|
| Rosmarin Crème brûlée   Vanilleeis   Orange | 10 |
| Vanilleeis   Zwetschgen   Mandel-Crumble    | 9  |
| Mousse au Chocolat   Lebkuchen              | 10 |

