

VORSPESIEN

HAUSGEMACHTE GYOZA 14,90 € / 6 STÜCK

Rind / Garnele oder vegan ♣ Avocado

Asiasalat / Wasabi / Sweet Chili / Rote Bete-Mayo

CARPACCIO VOM KRÄUTERSEITLING 16,50 €

Pesto / Schwarzwalnut / Px-Essig / Parmesan

Radieschenkresse-FarmUp / Rauch / Fichte

GAMBAS „PIL PIL“ 17,50 €

Chefin`s Lieblingsgericht (pikant-scharf)

EIFELER KANINCHEN 18,50 €

Portwein / Trüffel / Speck / Feldsalat

JACOBSMUSCHEL 19,50 €

Zitrone-Pfefferkaviar / Pinienkerne / Anchovis / FarmUp

SALATE

WINTERLICHER BLATTSALAT 12,50 €

Feldsalat / Kürbis / Gurke / Kirschtomaten / Wildkräuter

Granatapfel

wahlweise;

French-, Hausdressing ♣ oder Kartoffeldressing ♣

Wahlweise

mit Ziegenkäse gratiniert 16,90 €

mit Garnelen 18,90 €

mit Rinderfiletspitzen 17,90 €

SUPPE

CONSOMMÉ VON DER LANDEnte 12,50 €

Baumkuchen / Wurzelgemüse / Schnittlauch

♣ KÜRBIS-CURRY-KOKOS SÜPPCHEN 11,50 €

Kürbisragout / Steirisches Kernöl

ZWISCHENGÄNGE

PFIFFERLING-RISOTTO 21,50 €

Pfifferlinge / Schalotten / Parmesanespuma / Rosenkohl

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL 24,90 €

Kartoffel-Gurken-Radieschensalat / Wildpreiselbeeren

Blattsalat

HOMEMADE US-BEEFBURGER 22,50 €

skin on French Fries / Trüffel / Mayonnaise / Brie

Spiegelei / Blattsalat

♣ HOMEMADE VEGAN-BURGER 19,50 €

mit gebackenem Pom-Pom Blanc

skin on French Fries / Trüffel / Chimichurri / Blattsalat

OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT 32,00 €

Geschmorter Sellerie / Süßkartoffelcreme / wilder

Brokkoli / Laubacher Shiitake

NUSS VOM POLTINGER LAMM 38,00 €

Rotkohl-Senfkörnerjus / Topinambur / Pfifferlinge / rote

Bete

VOGELSBERGER WAGYURIND 39,00 €

Johannisbeerjus / Petersilienwurzel / Ofenkartoffel

Honigkarotten

ZANDERFILET 36,00 €

Krabbendillsud / Kartoffel-Mandarinenpüree / Apfel

WINTERKABELJAU SOUS-VIDE 36,00 €

Safranschaum / Chorizo Graupen / zweierlei Paprika

Gewürzweibel

DESSERT

DAME BLANCHE 12,00 €

Tahiti-Vanilleeis / lauwarmer dunkler Schokoladensoße

Grand-Marnier / Orange

HALBFLÜSSIGER SCHOKOKUCHEN

70% CRU UDZUNGWA BEANS 12,50 €

Weißes Schokomousse / Beeren

VARIATION VOM APFEL 13,50 €

Apfel Mousse / Gel / Sorbet / Sud

HUNGENER KÄSEVARIATION 13,50 €

Feigensenf / Trauben

HAUSGEMACHTE EISSORTEN pro Bola 3,60 €

Zartbitter-Aquavit / Salzkaramell / Tahiti-Vanille /

Tonkabohne

♣ Limette / rote Johannisbeere / Mango /

Kokos-Blaubeere / Sanddorn-Aprikose

BIG GREEN EGG

auf Holzkohle gegrillt

BIG GREEN EGG ...
Ein wahres Grillvergnügen



250 g Kanadisches Rinderfilet

38,00 €

200 g Fjordlachs Filet auf Zedernholz

26,00 €

300 g US Greater Omaha Roastbeef

36,00 €

BEILAGEN

je 4,80 €

♣ Beilagen Salat / Mediterranes Gemüse

Laubacher Pilze / Grüner Spargel / Quinoa Salat

Süßkartoffel-Fries / French Fries skin on

Rosmarinkartoffeln / Trüffel-Parmesan Fries (5,50 €)

SAUCEN

je 2,50 €

Fermentierte Knoblauch Butter / Homemade BBQ

grüne Chimichurri / Ponzu

HERBSTMENÜ

PRALINE VON DER LANDEnte

Portwein / Entenknusper / Feige / Misoeis
2020 Riesling / Dr. Bürklin-Wolf / Pfalz

oder

♣ ROSA LINSENSÜPPCHEN

Ingwer / Sauerrahm
2020 Blumenthal Grüner Veltliner BIO / Schödl Family / Österreich

SORBETERFRISCHUNG

SCHIFFENBERGER REH

Schoko-Gin-Jus / Haselnusschupfnudeln / Nashibirne / Wirsing
2018 Incognito / Philipp Kuhn / Pfalz

oder

CONFIIERTER BREITENBACHER SAIBLING

Speckluft / Sprossenkohl / geräucherter Sellerie
2019 La Rosée / Henri Bungener / Frankreich

oder

♣ ROTE BETE GNOCCHI

Gewürzweibelschaum / Grünkohl / eingelegte Bete
2017 Spätburgunder / Kranz / Pfalz

TANDREAS „SCHWARZWÄLDER KIRSCH“

KIRSCH PORTWEIN

ODER

HUNGENER KÄSEVARIATION

3 - Gang Menü inkl. Sorbet 62,00 € pro Person

4 - Gang Menü inkl. Sorbet 72,00 € pro Person

APERITIF EMPFEHLUNG

RIESLING SEKT X / STEFAN BREUER 0,1 L / 8,50

WEINREISE (3 GLÄSER À 0,15 L & 5CL SÜBWEIN) 30 € PRO PERSON

GUTEN APPETIT WÜNSCHT IHR TANDREAS TEAM

**SIE HABEN EINE LEBENSMITTELALLERGIE?
BITTE INFORMIEREN SIE UNS RECHTZEITIG, WIR BERATEN SIE GERNE**

♣ VEGANE GERICHTE