




## VORSPEISEN & SUPPEN

<b>Carpaccio vom Rind</b> mit Rucola, Balsamico und Parmesan	€ 20,00
<b>Schlemmerschnitte nach Art des Hauses</b> Räucherlachs, Kaviar, Meerrettich, Bauernbrot	€ 20,00
<b>Herbstlicher Feldsalat an Kartoffeldressing</b> mit knusprigem Speck, Kracherle und Walnüssen  (ohne Speck)	€ 16,00
<b>Spaziergang durch den Mooswald</b> Marinierter Herbstsalat, Kürbispüree, gebratene Pilze, gepickeltes Gemüse 	€ 18,00
<b>Rote Beete mariniert</b> mit Balsamico dazu Ziegenfrischkäse und Walnüsse	€ 19,00
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle	€ 9,00
<b>Kürbiscremesuppe</b> 	€ 9,00
mit gebratenen Garnelen	€ 14,00

## MENÜ

**Rote Beete mariniert** mit Balsamico dazu  
Ziegenfrischkäse und Walnüsse

\*\*\*\*

**Gebrautes Zanderfilet** auf Kürbisgnocchi mit  
Salbei- Butter und Mangold

\*\*\*\*

**Lammkarree** auf Trüffeljus, Herbstgemüse und  
Pommes Dauphine

\*\*\*\*

**Tonkabohnen- Crème Brûlée** mit Beeren

€ 89

## WEINBEGLEITUNG

2023 Sauvignon Blanc, Weingut Abril,  
Qualitätswein, Vogtsburg

\*\*\*\*

2022 Chardonnay „Alte Reben“, Weingut  
Heinemann, Scherzinger Batzenberg,  
Qualitätswein, Scherzingen

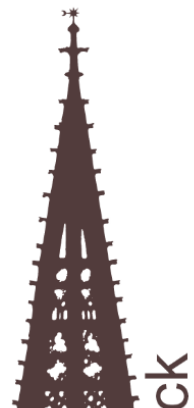
\*\*\*\*

2016 Finca Antigua „Unico“, Crianza Martinez  
Bujanda, La Mancha

\*\*\*\*


Muskateller Schaumwein, Muskat Petit Grains,  
Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen

€ 32



MÜNSTER

## VON DER WIESE

<b>Lauwarmer Linsensalat</b> mit Grillgemüse, Röstzwiebeln und Jogurt-Minz-Dip 	€ 23,00
<b>Kürbisgnocchi</b> mit Salbei- Butter und Herbstgemüse	€ 26,00
<b>Tagliarini</b> mit Trüffel	€ 28,00
<b>Ofenkartoffel</b> mit Pilzen, Frischkäsecreme und Salatbouquet	€ 22,00

## AUS DEM WASSER


<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Kürbisgnocchi, Salbei- Butter und Mangold	€ 41,00
<b>Fish &amp; Chips von der Lachsforelle</b> nach Art des Hauses mit Sauce Rouille	€ 34,00
<b>Gebackene Garnelen</b> mit Ofenkartoffeln, Pilzen und Frischkäsecreme	€ 31,00

## VOM BAUERNHOF

<b>Maispoularde</b> auf Ratatouille und Tagliarini	€ 32,00
<b>Badisches Schäufele</b> auf Specksauerkraut & Kartoffelpüree	€ 29,00
<b>Rinderfilet 180g</b> mit Tagliarini, gebratenen Pilzen & Kräuterbutter	€ 44,00
<b>Rahmfilet vom Schwein</b> mit Butterspätzle & Pilzen	€ 32,00
<b>Lammkarree</b> auf Trüffeljus, Herbstgemüse und Pommes Dauphine	€ 45,00

## SÜßES ZUM SCHLUSS

<b>Tonkabohnen - Crème Brûlée</b> mit Beeren	€ 12,00
<b>Weißes Schokomousse</b> mit Mohn und Granatapfelkernen	€ 11,00
<b>Tiramisu</b>	€ 11,00
<b>Espresso mit Vanilleeis</b>	€ 7,00
<b>Käsevariation</b> mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und Früchtebrot	€ 17,00

 = vegan

Informationen zu Allergenen können Sie jederzeit einsehen.  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

