

APERITIF



GERÖSTETE KÜRBIS-SÜSSKARTOFFELSUPPE
CHAMPIGNON-PAPRIKA-HASCHEE
JAKOBSMUSCHEL



ROSA ENTENBRUST & ORANGENPFEFFER
BEETE | STECKRÜBE
MAISPLÄTZCHEN



ZWETSCHGENRÖSTER & QUITTENMOUSSE
SONNENBLUMENKERN-KNUSPER
APFELSORBET

MENÜ 38



GENIESSEN SIE DAZU UNSERE WEINE DES MONATS
WEINGUT SPREITZER | OESTRICH-WINKEL | RHEINGAU
2018 RIESLING 101

0,20 L 8
0,75 L 29



MEYER NÄKEL | DERNAU | AHR
2018 „US DE LA MENG“ QUALITÄTSWEIN TROCKEN

0,20 L 9
0,75 L 31



CHÂTEAU GRAVAS | BORDEAUX | FRANKREICH
2016 SAUTERNES AOC

0,10 L 7,50

WINE & DINE

ALLE WEINE PASSEND ZUM MENÜ SERVIERT

13,50

SALAT

Gutshof Otterbach

BUNTER SALATTELLER

KNACKIGER BLATT-UND WIESENKRÄUTERSALAT
RADIESCHEN | GURKE & TOMATE | CROUTONS
KRÄUTER SCHMAND DRESSING

6,50

„FEEL GOOD“ SALATTELLER

KNACKIGER BLATT- UND WIESENKRÄUTERSALAT
ITALIAN ODER FRENCH-DRESSING | GERÖSTETE BAGUETTESCHEIBEN
WÄHLEN SIE DAZU
LABEL ROUGE LACHS | ASIA HÄHNCHEN ODER GEGRILLTES BEEF

11,50

SUPPE | VORSPEISE

VEGETARISCH

BLUMENKOHL-FELDSALAT BOWL WARM/KALT SERVIERT
SÜSSKARTOFFEL | KÜRBIS | CHAMPIGNON | APFEL
CASHEWKERN-DRESSING

7,50

VEGETARISCH

INGWER-SCHAUMSÜPPCHEN
VEGETARISCHE PIKANTE SPROSSENROLLE
CURRY-FRISCHKÄSEDIPP

9,80

ASIATISCHE GEFLÜGELKRAFTBRÜHE

PIKANTE SPROSSENROLLE MIT MAISHÄHNCHENBRUST
CURRY-FRISCHKÄSEDIPP

9,80

UNSERE EMPFEHLUNG

2018 GEWÜRZTRAMINER RESERVE AOC

LUCIEN ALBRECHT | ELSASS | FRANKREICH

AUSGEPRÄGTER DUFT, WÜRZIGE FRUCHT, HERZHAFTE SÄURE

0,2 L 8,0

FLASCHE 0,75 L 29,0

PURE BEEF BURGER „ITTERBACH“ SALAT TOMATEN ZWIEBELN GEBRATENE PAPRIKA KNUSPRIG GEGRILLTER SPECK LECKERER CHEDDAR HAUSGEMACHTE BURGERSAUCE	13,50
PURE VEGAN BURGER „ITTERBACH“ VEGANER PADDY ROMANASALAT TROPEA-ZWIEBELN ROTER SPITZKOHL & GURKE KÜRBIS-CHUTNEY CURRYMAYONAISE	13,50
GEBRATENER BACHSAIBLING & WASABI-WEISSWEINSAUCE WILDER BROCCOLI INGWER-KAROTTE VIOLETTE KARTOFFEL	19,50
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN WILDPREISELBEERE ERDÄPFELSALAT ROMANASALATHERZEN KRÄUTER SCHMAND DRESSING	19,50
MEDAILLONS VOM KALB STEINCHAMPIGNONS SAUCE BÉARNAISE PANCETTA-BOHNEN BRATKARTOFFELN	22,50
REHRÜCKEN & HIRSCHKALBSMEDAILLON EBERESCHE KRÄUTERSEITLINGE CURRY-SPITZKOHL PETERSILIENWURZEL-KARTOFFELTALER	24,50

UNSERE EMPFEHLUNG
2017 CHABLIS AOC

DOMAINE LOUIS MICHEL & FILS | BURGUND | FRANKREICH
MINERALISCH | VIEL FRISCHE | RASSIGE WÜRZE

	0,2 L	9,0
FLASCHE	0,75 L	33,0

2014 DOLCETTO D'ALBA DOC

CORDERO DI MONTEZEMOLO | PIEMONTE | ITALIEN
ZIEGELROT | LEBHAFT & FRUCHTIG | ANKLÄNGE VON WALDBEEREN

	0,2 L	7,5
FLASCHE	0,75 L	28,0

RUMPSTEAK ARGENTINIEN

DAS HERZHAFTE STÜCK AUF DEM RINDERRÜCKEN	180 G	15,50
	250 G	20,50

RIB-EYE STEAK IRLAND

STÜCK AUS DER HOHEN RIPPE DES RINDES	180 G	16,50
HERZHAFT IM GESCHMACK	250 G	21,50

RINDERFILET STEAK NEUSEELAND

DAS ZARTESTE STÜCK AUS DER LENDENMUSKULATUR	180 G	21,50
PERFEKT GEREIFT & SAFTIG ZART	250 G	27,00

DAZU SERVIEREN WIR KRÄUTERBUTTER, CHIMICHURRI ODER SHERRYGLACE.

WIE MÖGEN SIE IHR STEAK AM LIEBSTEN?

VERY RARE
NUR KURZ ANGEBRATEN & DUNKELROT

RARE
BLUTIG IM INNEREN & FAST ROH

MEDIUM RARE
INNEN BLUTIG & ROT

MEDIUM
INNEN ROSA

MEDIUM WELL
INNEN NOCH LEICHT ROSA

WELL DONE
INNEN DURCHGEBRATEN

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN

GRILLGEMÜSE
GRÜNE BOHNEN
SALATTELLER

ROSMARIN-MEERSALZKARTOFFEL
STEAKHOUSE POMMES
GRATIN DAUPHINOIS

JE BEILAGE 3,00

UNSERE EMPFEHLUNG

2018 CAMINS DEL PRIORAT DOC

ALVARO PALACIOS | PRIORAT | SPANIEN

FLORALE AROMEN | SAMTSEIDIGE STRUKTUR | ALLERFEINSTE TANNINE

	0,2 L	10,5
FLASCHE	0,75 L	39,0

AFFOGATO AL CAFFÈ

SAUERKIRSCH-CRUMBLE | HASELNUSSMOUSSE

9,50

KÄSEAUSWAHL

COULOMMIERS AU LAIT CRU | FOURME D'AMBERT &

REBLOCHON DE SAVOIE

FEIGENSENF | TRAUBEN-NUSSBROT

9,50

UNSERE EMPFEHLUNG

2015 BANYULS BLANC „CORNET & CIE“ | ROUSSILLON | FRANKREICH
INTENSIV & FRISCH, NOTEN VON WEISSER SCHOKOLADE

0,1 L 7,50

2014 CHÂTEAU CASTERA CRU BOURGEOIS | MEDOC | FRANKREICH
FRISCH UND KRAFTVOLL | BESONDERS SCHÖN ZU FRANZÖSISCHEM KÄSE

0,1 L 6,00

**Alle Angaben zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen haben wir in einer
gesonderten Speisekarte für Sie zusammengefasst
Bitte wenden sie sich an unser Servicepersonal.**