

Menue - Empfehlung zum Spätsommer



Unsere Aperitife

"Lolea" - Sangria
Blanca oder Rosato

Glas 8,50
Flasche 30,00



oder



"van Nahmen"
Frucht-Secco
(alkoholfrei)
6,50

Unser Spätsommer - Menue

Spätsommerliche Blatt- & Gemüsesalate
mit Kürbis, Birne, Schalotte
und gebratenen Wald- & Wiesenpilzen

14,50

Knusprige Entenkeule
auf Sternanis - Pflaumensauce,
Rösti & feinem Rahmspitzkohl

28,50

Warmes Zwetschken - Crumble mit Vanilleeis

8,50

Menuepreis p.P.: 49,00 €

Unsere Weinempfehlung zum Spätsommer

2020 er „Leichtigkeit des Seins“, Frankreich, IGP Pay's d'Herault

„Blanc de Noir“

100% Tannat Traube, weiß gekeltert: Delikate Frucht & bezaubernde Frische,
Birne, Pfirsich, Melone und Litschi, leichte Citrusfrüchte, feine Säure

„Rosè“

100% Grenache, lachsrosé, sehr feine Fruchtaromen, Himbeere, Erdbeere, Melone,
am Gaumen lebendige feine und weiche Säure

Für Beide: Glas 0,2l - 7,00 €, Flasche 0,75l - 24,00 €

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

Spitzweg's Speisekarte zum Spätsommer

... vorab ...

Fenchelsalat mit getrockneten Tomaten, Fenchelsalami, Parmesan & Kresse	14,50
Rote Bete - Quinoa - Salat mit grünem Apfel, Kernen & gratiniertem Ziegenkäse	14,50
Gebratene Wachtelbrüstchen mit Birne - Bohne & Pancetta	15,50
Tuna - Tatar auf Kürbis - Carpaccio mit Wakame & Wasabi-Majo & - Edamame	15,50

... zwischendrin ...

Süßkartoffel - Schaumsuppe mit Papadam	9,50
Tagessuppe (bitte fragen Sie unseren Service oder sehen Sie die Tafel)	8,50
Fusilloni mit Kalbssugo, Waldpilzen & Parmesanschaum	klein 14,50 / groß 18,50

... zur Hauptsache ...

Kalbsfilet mit Steinpilz - Parmesankruste auf Portweinjus, Süßkartoffelstampf & bunte Gemüse	34,50
Hirschkalbsrücken auf Sauerkirsch - Tonkabohnen - Sauce, Brezenknödel & Rahmkohlrabi & Waldpilze	36,00
Ganze Dorade mit jungem Knoblauch, Kräutern & Kirschtomaten gegrillt, dazu Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse	29,50
Filet vom Havelzander auf Rote Bete Risotto mit kleinem Apfel - Staudi- Salat und Meerrettichschaum	32,50
Pot au Feu von Edelfischen im Safran - Vongole - Sud mit Knoblauchbrot	34,50

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Rote Bete Risotto mit kleinem Apfel - Staudi - Salat und Meerrettichschaum	18,00
Gratin von Wald - Wiesenpilzen mit Spitzkohl & Brezenknödel	18,00
Linguini mit frisch geschabten Sommertrüffeln & Parmesanschaum	20,50

... danach ...

Himbeer - Limoncello - Tiramisu	8,50
Crème Brûlée "Flavour Tonkabohne" mit Pfirsich - Rosmarin - Sorbet	10,50
Variation hausgemachter Sorbets mit frischen Beeren	9,50
Französische Käseauswahl mit Rotweinsbirne, Feigensenf & Knusperbrot	9,50

Unser Ü - Menue

Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen,
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?

Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur.

5 Gang Ü - Menue 49,50, 7 Gang Ü - Menue 61,50

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit