

Menue-Empfehlung zum Spätsommer



Unser Spätsommer - Menue

Unsere Aperitif - Empfehlungen

Zimt - Pflaumen - Essenz
mit Cremant
9,50

Van Nahmen
Fruchtsecco
alkoholfrei
8,50

„Variationen von Dreierlei Kürbissen“

Carpaccio, Sponch, Mousse...
mit Crispy Shrimps - Ball

19,00

Knusprige Keule von der Freilandente

auf Sternanis - Pflaumensauce,
Maisplätzchen & Rapunzelsalat

33,00

Zimtpflaumen - Mascarpone - Tiramisu

mit Amarettini

9,50

Menuepreis p.P.: 58,00 €

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 60,00 | 7 Gang Ü - Menue 73,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

Spitzweg's Speisekarte Spätsommer

... vorab ...

Rapunzelsalat mit Himbeer - Vinaigrette, knusprigem Guanciale, Knusperbrot und gebratenen Wald - Wiesenpilzen	18,50
Steinpilz - Crostini marinierten Cipollini, Rotweibirne, Parmesan & altem Balsamico	19,00
„Crispy Shrimps - Ball“ & Tuna - Tatar treffen Mango, Avocado & Curry	19,50
„Oktopus - Gröstl“ auf Berglinsen - Salat, Baba-Ghanoush & Harissa-Humus (gerne können Sie alle unsere Vorspeisen auch als vegetarische Variante wählen)	19,00

... zwischendrin ...

Hokkaido Kürbissüppchen mit Kernöl & Kernen	9,50
Steinpilz - Consommé mit Gyoza, Edamame & Waldpilzen	12,50
Spitzweg's Suppe des Tages (bitte fragen Sie unseren Service)	9,00

... zur Hauptsache ...

Tagliata vom Irischen Rinderrücken mit Balsamico - Zwiebeln, Maisplätzchen & Guanciale - Speck-Bohnen	38,00
Kalbsrückensteak mit Steinpilz - Parmesankruste auf Portweinjus mit Serviettenknödel & Spitzkohl	39,50
Ganze Gebirgsbach - Forelle (grätenfrei) in Mandelbutter gebraten, dazu Kartoffelstampf & crispy Blumenkohl	34,50
Wolfsbarschfilet gebraten auf kleinem, feinem Gemüsecurry & Sesam Reis	36,50
Kabeljau - Loin - Filet mit fein gebratenem Spitzkohl, Nussbutter-Kartoffelstampf und Düsseldorfer ABB Senfschaum	38,00

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Buntes Madras - Gemüse - Curry mit Kürbis, Sesamreis & gerösteten Nüssen	21,00
Crispy Blumenkohl mit gegrilltem Lauch, Baba Ghanoush & Harissa - Humus	22,50
Steinpilz - Ravioli mit Waldpilzen, Zuckerschoten & Parmesanschaum	22,50

... danach ...

Kürbis - Sponch - Cake mit Vanilleeis & Kürbiskernöl	9,00
Topfenknödel mit Marillen - Kompott & hausgemachtem Marillen-Sorbet	10,50
Variation der Valrhona Schokolade mit kleinem Beeren - Rumtopf	12,50
Käseauswahl mit Rotweibirne, Nüssen & Knusperbrot	12,50