

Menue-Empfehlung zum Spätsommer



Unser Spätsommer - Menue

Unser Aperitif des Monats

Sanddorn - Spritz
9,50

(auch gerne
alkoholfrei)

Feiner Kartoffel-Macchiato
mit Trüffel-Espuma,
frisch geschabten Sommertrüffeln
& Pumpernickel-Croutons

12,50

„Sauerbraten von der Entenkeule“
Rösti & Rotkohl - Ingwer - Salat

33,50

Warmes Zwetschgen - Crumble mit Vanilleeis
9,50

Menuepreis p.P: 55,50€

Spitzwegs Weinempfehlung zum Spätsommer

2023 er „Leichtigkeit des Seins“, Frankreich, IGP Pays d'Herault

„Blanc de Noir“

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

„Rosé“

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

Für Beide: Glas 0,2l - 8,50€, Flasche 0,75l - 29,50€

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



Spitzwegs Speisenkarte Spätsommer

... vorab ...

„Panzanella“-Toskanischer Tomaten - Brotsalat mit gebackenem Büffel-Mozzarella	18,00
„Backhend'l - Salat“ - Feldsalat mit Kartoffeldressing, Backhend'l & Preiselbeeren	17,50
Pikanter Drei - Melonen - Minz - Salat mit Ziegenkäse - Knusperröllchen & Beeren	18,50
Rotkohl - Ingwer - Salat mit Teriyaki - Lachs, Wakame & Wasabi-Majo	19,00
Fusilloni mit Kalbssugo, frischen Pilzen & Parmesanschaum	klein 18,50 groß 23,50
(gerne können Sie dieses Gericht auch als vegetarische Variante wählen)	

... zwischendrin ...

Suppe des Tages unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft	9,50
Unsere Bouillabaisse mit Aioli & Brotchips	14,50

... zur Hauptsache ...

Cordon Bleu vom schwäbisch hällischen Landschwein mit Bergkäse & Tiroler Speck auf warmem Kartoffel-Gurkensalat mit Gartenkräutern & Preiselbeeren	33,50
„Unser Pfeffersteak“- Steak vom heimischer Rinderrücken mit pikanter 3-Pfeffersauce, dazu Ofenkartoffeln mit Kräuter-Gemüsequark & Blattsalat	35,50
Filet vom Havelzander mit Kartoffelstampf, Wirsing & feiner ABB-Senfschaum	35,50
„Schnitzel vom Rotbarschfilet“ auf warmem Kartoffel-Gurkensalat mit Gartenkräutern	32,50
Wolfsbarschfilet & Riesengarnele gebraten auf toskanischem Tomaten-Brotsalat	36,50

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Ofen - Kartoffel mit Kräuter - Gemüse - Quark, gebratenen Pilzen & Blattsalat	19,50
Linguini mit feinem Trüffelschaum und frisch geschabten Périgord Sommertrüffeln	25,50
Steinpilz - Ravioli mit Zuckerschoten, Ofentomaten & Parmesanschaum	23,50

... danach ...

Crème Brûlée mit Cassis-Brombeeren & Sorbet	11,50
Valrhona Schokoladentarte „Black Forest“ mit Gewürzkirschen & Kirschwasserschaum	10,50
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Sommerfrüchten	12,50
Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf & Früchtebrot	13,00
Miniature Dessert „Pistaccio Affogato“- Vanilleeis Espresso Pistazie	7,50

Unser Überraschungs - Menue

Sie möchten sich von uns überraschen lassen und sich ganz in unsere Hände begeben?
Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur
5 Gang Ü - Menue 63,00 | 7 Gang Ü - Menue 76,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

