

Spitzweg's Menueempfehlung zum Spätsommer 2026

Aperitif des Monats

"Lava Belle"-
Lavendel - Spritz
aus Südfrankreich

10,50

(auch gerne
alkoholfrei)

Das Menue

*Gambas al ajillo mit Knusperbrot
und sommerlichen Blattsalaten*

18,50

*Mediterrane Kalbsfleisch - Pflanze'l auf
Tomaten - Gemüse - Fregola Sarda, Rucola,
Salzzitronenjoghurt & Basilikumöl*

29,50

*Basilikum - Panna - Cotta
mit Beeren - Coulis & Mandelhippe*

10,50

Menuepreis p.P: 56,00 €

Die Weinempfehlung

2025-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 0,2 l - 9,20 €, Flasche 0,75 l - 33,00 €

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



Spitzweg Speisekarte zum Spätsommer

... vorab ...

<i>Pikanter Drei – Melonen – Minz – Salat</i> mit Ziegenkäse – Knusper – Röllchen, Beeren & gerösteten Kernen	18,50
<i>Vitello Tonnato</i> mit Salat von Artischocke, Salzzitrone & getrockneter Tomate	19,50
<i>Salzzitronenhuhn auf Sommer – Couscous – Salat</i> & 2erlei Humus	19,00
<i>Tuna Tataki</i> Soja – Zwiebeln Wasabi – Guacamole Wakame	20,50

... zwischendrin ...

<i>Kartoffel – Macchiato</i> mit Trüffel – Espuma & Knoblauch-Croutons	12,50
<i>Gazpacho Andaluz</i> mit Chorizo-Manchego-Olivenspieß & Knusperbrot	11,00

... zur Hauptsache ...

<i>Cordon Bleu vom schwäbisch hällischen Landschwein</i> mit Bergkäse & Tiroler Speck auf warmem Kartoffel – Gurkensalat mit Gartenkräutern & Preiselbeeren	33,50
<i>Pfeffersteak vom Simmentaler Rinderrücken</i> mit Kartoffelgratin & Speckbohnen	39,00
<i>„Schnitzel vom Rotbarschfilet“</i> auf warmem Kartoffel – Gurkensalat mit Gartenkräutern & Sauce Tatar	34,50
<i>Filet vom Flusszander auf Vanille – Rahmkraut</i> , Apfelspalten & Kartoffelstampf	37,50

... zur Hauptsache vegetarisch ...

<i>Tomaten – Gemüse – Fregola Sarda</i> mit Burrata & Basilikum-Öl	23,00
<i>Steinpilz – Ravioli</i> mit Pilzen, Zuckerschoten, Ofentomaten & Parmesanschaum	24,50
<i>Linguini</i> mit frisch geschabten Sommertrüffeln & feinem Trüffelschaum	27,50

... danach ...

<i>Warmes Zwetschgen – Crumble</i> mit Sauerrahmeis	10,50
<i>Valrhona Schokoladentarte</i> mit Amarena-Kirschsahne	11,00
<i>Zitronensorbet</i> mit Passionsfrucht-Yuzu-Wodka – Espuma	9,50
<i>Käseauswahl</i> mit Trauben, Feigensenf & Früchtebrot	13,00

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 62,00 | 7 Gang Ü – Menue 74,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit

