



RESTAURANT & WEINHANDEL

## **KLASSE(N) MENÜ**

Alle 28 Tage ein neues Motto  
pro Person € 28,00

### **Neues vom Titisee**

#### **Lachsforelle**

Rauch, Erbsencreme, süße Schalotten,  
griechischer Joghurt, Minze

\*\*\*

#### **Kalbsbäckchen**

geschmorte Spitzpaprika,  
Sauerkraut – Kartoffelstampf,  
Spitzkohl und Majoran Jus

\*\*\*

#### **Schwarzwälder Kirsch**

Pistazienschaum, Schokoladencreme,  
Baiser und Kirschsorbet

## **WEINEMPFEHLUNG**

2014er Durbacher Bienengarten, Spätburgunder,  
Kabinett, Andreas Männle, Baden

Glas 0,2l – 10,00€

Flasche 0,75l - 34,00€

## VORSPEISEN

Thunfisch Sashimi Süß-scharfer Spargelsalat und Bärlauchschaum	€ 14,00
Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Honig-Senfsoße und Reibekuchen	€ 13,00
Tartar vom New Zealand Rinderfilet mit getrüffeltem Ziegenfrischkäse	€ 16,00
Rote Beete Carpaccio mit lauwarmen Shi Take Pilzen, Soja und Koriander	€ 12,00
Lachsforelle, Rauch, Erbsencreme, süße Schalotten, griechischer Joghurt, Minze	€ 14,00

## PASTA UND MEHR

Gebackener Mozzarella in Kräuterkruste mit Linguine in Ricotta-Peperoncino-Soße	€ 8,00
Als Hauptgericht	€ 16,00
Onseni im Spargelnest mit Hummerbisque	€ 13,00
Spargelsüppchen mit confiertem Label Rouge Lachs	€ 14,00

## HAUPTGERICHTE

Kalbsleber von Peters Farm BERLINER ART mit Schmorzwiebeln Äpfeln und Kartoffelstampf	€ 22,00
Kleine Portion	€ 16,00
Wiener Schnitzel mit Fuchtorfer Spargel, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und zerlassener Butter	€ 21,00
Kleine Portion	€ 16,00
Bio Rinderfilet - only Greenfood - aus New Zealand mit gewoktem Spargel Nußbutter Kartoffelstampf und Sauce Béarnaise	€ 36,00
Kleine Portion	€ 26,00
Kotelette vom Iberico Schwein, Senf- Kartoffelpüree, Apfel- Walnussschme Spitzkohl und Petersilien- Lauchsalat	€ 26,00
Kalbsbäckchen, geschmorte Spitzpaprika, Sauerkraut – Kartoffelstampf, Spitzkohl und Majoran Jus	€ 20,00
Kleine Portion	€ 15,00
Donau Waller, Linguine, Maipilze, Pilzmousseline und Bärlauch	€ 20,00
kleine Portion	€ 17,00



RESTAURANT & WEINHANDL

## Alte Schule Menü

pro Person € 69,00  
nur Tischweise

Thunfisch Sashimi  
Süß-scharfer Spargelsalat und Bärlauchschaum

\*\*\*

Onsenei im Spargelnest mit Hummerbisque

\*\*\*

Donau Waller  
Linguine, Maipilze, Pilzmousseline und Bärlauch

\*\*\*

Kotelette vom Iberico Schwein  
Senf- Kartoffelpüree, Apfel- Walnusscreme  
Spitzkohl und Petersilien- Lauchsalat

\*\*\*

Rhabarber Kompott mit Streuselkuchen Eis  
und Haselnusskrokant

**Natürlich bieten wir auch vegetarische Gerichte an!  
Sprechen Sie mit unserem Service über Ihre individuellen Wünsche!**

## DESSERT

Rhabarber Kompott mit Streuselkuchen Eis  
und Haselnusskrokant  
€ 12,00

Schwarzwälder Kirsch  
Pistazienschaum, Schokoladencreme,  
Baiser und Kirschsorbet  
€ 12,00

Crème Brûlée  
mit Heidelbeer - Koriandersalat  
€ 12,00

Dessertvariation  
€ 15,00

### UNSERE EISSORTEN

Mövenpick

Crème Vanille, Chocolate Chips, Himbeersahnemousse,  
Passionsfruchtsorbet, Cassissorbet,  
Kugel € 2,00

Geschlagene Sahne  
€ 1,50