

Herzlich Willkommen

Genießen Sie einen vinophilen, kulinarischen Abend in entspannter Atmosphäre.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr Bruno, Julian & Team

JULIAN'S EMPFEHLUNGSMENÜ

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Beete Variation | karamellisierte Nüsse | Mangold

ROTBARBENFILET

Rotbarbenjus | Belugalinsen | Artischocke | Olive | Salzzitrone

KALBSTAFELSPITZ & STEINPILZE

Kartoffelpüree | Sellerie | Schalotte | Kalbsjus

PISTAZIE

Pistaziensorbet | Couscous | Fragolino | griechischer Joghurt

89 €

inkl. Weinbegleitung (ein Glas je Gang)

139 €

SAVE THE DATE:

Sa | 3. Oktober

Unser Vinophiles Oktoberfest

Genießen Sie ein Bayrisches 5-Gang Menü auf unsere Art

99 Euro 5-Gang Menü inkl. Bierbegleitung (alternativ Weinbegleitung +10 €), Espresso & Schnaps

79 Euro (nur Menü)

Fr 13. Nov & Sa 14. Nov 2026

Das Gänsemenü

Menü inkl. Aperitif

115 € p.P.

VORSPEISEN

GRATINIERTER MARKKNOCHEN

Focaccia | Essigzwiebeln | Parmesan | Lauchzwiebeln

15

ROASTBEEF

Kichererbsen | Linsencrème | Granatapfel | Joghurt

19

JAKOBSMUSCHEL

Bronze-Fenchel | Orange | Safran-Rouille

23

2ERLEI VON DER BLACK TIGER GARNELE

Tatar | gebacken | Jalapeño | Grünes Paprika Chutney | Sesam

21

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Beete Variation | karamellisierte Nüsse | Mangold

16

SUPPE

RÄUCHERFISCH-ESSENZ

Stremellachs | Lauch | Apfel | Dill

15

PFIFFERLINGSSCHAUMSÜPPCHEN

Croutons | Cumin | Fenchel

10

FÜR KINDER

Jedes Kind ist einzigartig.

Deshalb bereiten wir für Ihre kleinen und größeren Lieblinge individuelle Gerichte zu.

Sprechen Sie uns gerne darauf an.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Alternativen können Sie sich gerne an uns wenden.

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

GESPICKTE MAISPOULARDENBRUST

Couscous | Chorizo | Spitzpaprika | Mini Aubergine | Auberginenkaviar

36

RINDERFILET GESCHNETZEZLTES

Steinpilze | Stangenbrokkoli | Serviettenknödel

39

KALBSTAFELSPITZ VOM HOLZKOHLEGRILL

Wasabi-Kartoffelpüree | Pak Choi | Kräutersaitlinge

36

FISCH

ROCHENFLÜGEL

Fregola Sarda | Passpiere | Limette | Kapern

37

ROTBARBENFILET

Rotbarbenjus | Belugalinsen | Artischocke | Olive | Salzzitrone

39

VEGETARISCH

SELLERIE

Comté | Trüffel | Apfel

28

GEBACKENE KARTOFFELSCHNITTE

Reispapier | Shiitake | Pak Choi | Miso-Ponzu | Erdnuss

26

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Alternativen können Sie sich gerne an uns wenden.

DESSERT

PISTAZIE

Pistaziensorbet | Feige | Fragolino | Cous Cous | griechischer Joghurt

15

STRACCIATELLAPARFAIT

Kakaohippe | Birne

12

KÄSEVARIATION VON AFFINEUR MAISON KOBER

Rohmilchkäse

5 Sorten | Brot | Feigensenf

17

KLEINIGKEIT ZUM ABSCHLUSS

1 Macaron | 1 Espresso

7.90

COCKTAIL EMPFEHLUNG

DARK & STORMY SUPREME

Dunkler Premium Rum | Spicy Ginger Beer

10

SPIRITUOSEN SPECIAL

Ron Zacapa 23 Y

2cl

5

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Alternativen können Sie sich gerne an uns wenden.