



# Schneeweiß

## Aperitif

Weißer Port-Tonic  
7,50

Gelbe Paprikasuppe  
mit getrocknetem Rind & Ricotta  
7,00

Tartlette mit Pastinaken-Rahm,  
Walnuss & Traube  
9,00

Calamaretti mit Buttermilchmousse,  
bunten Tomaten, Mandelpesto  
& Balsamicogel  
12,50



Hausgemachte Ravioli mit Ziegenkäse,  
Aprikose & Wildkräutersalat  
14,00

Wolfsbarsch  
mit Kräuterrisotto, Brokkoli,  
& Wakame  
24,00

Onglet vom Rind  
mit Mais, gelben Bohnen,  
Waffel & Blaubeere  
25,00

Langzeitgarte Ochsenbacke  
mit Erbsen, Topinambur  
Süßkartoffelstampf & Birne  
25,50



Haselnuss - Soufflé  
mit Erdbeerconsommé, Vanille  
Mascarponeeis  
9,50

## Wein

Rosé Lichine , Côtes de Provence  
0,1l – 6,00

Silvaner – Iphöfer Kalb, J.Ruck  
0,1l – 5,30

Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene  
erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.  
Sollten Sie unter bestimmten Allergien/ Unverträglichkeiten leiden,  
sprechen Sie uns bitte an.  
Gern bereiten wir Ihr Gericht nach Möglichkeit auf Ihre Bedürfnisse zu.