

Apéro

- Pils vom Fass Brauerei Hatz-Moninger 0,3l | 3,20
Calamansi-Cocktail mit Tonic Water 0,2l | 6,80 · mit Secco 0,2l | 8
Rieslingsekt Selektion „Anders“, trocken, Weingut Metzger 0,1l | 7
Champagner Louis Roederer, Reims 0,1l | 14
Wermut Belsazar rosé / white / red / dry 5 cl | 7,50



Vorspeisen

- (V) Winzersalat auf unsere Art mit Kartoffeln, roten Zwiebeln und pochierten Ei | 14
Handgeschnittenes Rindertatar auf Kartoffelrösti mit Zwiebelcreme
und Wildkräutern | 16 · mit geräuchertem Heringskaviar | 23
Leicht gegarter Lachs auf Frankfurter Grüner Soße mit Radieschen | 17



Zwischengänge

- (V) Pochiertes Landei vom „Bampihof“
mit Rahmspinat und Kartoffelpüree | 15 · (V) mit Trüffel | 22
Wildessenz mit hausgemachten Steinpilzravioli und feinen Gemüsestreifen | 12
Selleriesuppe mit Apfel von Streuobstwiesen und gebackener Blutwurst | 8
Bouillabaisse „Anders“ klein 19 | groß 28



Hauptgerichte

- Ochsenkotelett von der „Metzgerei Glasstätter“, geschmorte Zwiebel (für 2 Personen) | 35 p.P.
dazu Nussbutterpüree | 6 Polenta | 5,50 Sauce Foyot | 3,50
42 Std. geschmorte Ochsenbacke mit cremiger Polenta und Ofenzwiebeln | 23
In Butter gebratene Scholle „Finkenwerder Art“, Salzkartoffeln und Kopfsalat | 26
Filet vom schwäbisch Hällischen Landschwein auf Quinoarisotto und Koriander-Möhren | 27
(V) Grünkern-Risotto mit Roter Beete | 18

Regionales Menü in 3 Gängen

Geräucherte Forelle mit eingelegten Trauben und gerösteten Haselnüssen
Sanft gegarter Schweinebauch „Himmel und Erde“
Tarte von Birnen vom Augustenberg mit Muskatnusseis | 39



Das Große Menü

Gebeizter Lachs mit Zitronenaromen und Sesam
Geschmorte Lammbäckchen auf orientalischen Linsen, Joghurt und Minze
Confierter Schweinebauch, Jakobsmuschel, Apfel und Blutwurst
Rinderfilet, geschmortes Shortrib, Markkruste, Schalotten und Guinnesssoße
Blutorangencreme, Litschi-Sorbet, Clementinen und Piment
Käseteller von Maître Fromager René Tourrette
4 Gang / 5 Gang / 6 Gang | 95 / 105 / 115
Weinbegleitung | 4 Gang / 5 Gang / 6 Gang | 38 / 48 / 54



Desserts

Ofenwarmer Schokoladenkuchen in Minzsud und Milchsorbet | 13
Vanille Crème Brûlée mit Zitrusfruchtragout und Bananen-Kardamom-Eis | 12
Turmberg-Köstlichkeiten | 16
Limettensorbet mit Gurke und Gin | 7



Digestifs

Alter Apfelbrand 1994, 43% vol., Barrique, Brennerei Höllberg, Oberkirch 2 cl | 6,50
Williams-Christ-Birnen-Brand 2012, 43% vol., Brennerei Höllberg Oberkirch 2cl | 6,50
Zibärtele 1992, 43% vol., Brennerei Höllberg Oberkirch 2cl | 6,50