



---

## Sonntags-Menü

---

Die schönste Art,  
unsere marktfrische Küche  
zu präsentieren

**Gebeiztes und geflämmtes Lachsforellenfilet**  
an grillierter Avocado, Apfelsorbet  
und Limonen-Couscous

\*\*\*

**Unsere beliebte Weinschaumsuppe**

\*\*\*

**Wildfang Riesen-Crevette**  
auf aromatischen Aceto-Belugalinsen

\*\*\*

**Pastinakenravioli**  
mit geräuchertem Pastinakenpüree  
und gehobelter Belper Knolle

\*\*\*

**Unser beliebter marinierter Kalbsbraten**  
12 Std bei 85° auf 73° Kerntemperatur weichgegart  
an Kräuterrahmsauce mit Kartoffelgratin  
und geschmortem Rotkraut

\*\*\*

**Gebrannte Creme**  
mit zartschmelzendem Meringueparfait  
und karamellisierten Mandeln

oder

**Kleine Auswahl von Rohmilchkäse**  
Bachtelstein, Fridolin,  
Freiburger Vacherin, Brie de Meaux,  
dazu Birnen-Chutney und Früchtebrot

**MENÜ 3-GANG**  
67 oder 99 inkl. Wein, Mineral, Kaffee

**MENÜ 4-GANG**  
73 oder 109 inkl. Wein, Mineral, Kaffee

**MENÜ 5-GANG**  
83 oder 129 inkl. Wein, Mineral, Kaffee

**MENÜ 6-GANG**  
93 oder 139 inkl. Wein, Mineral, Kaffee



---

## Weinbegleitung

---

Die schönste Art,  
unsere erlesenen Weine  
zu präsentieren

Die Weinbegleitung beinhaltet  
1 Glas Wein pro Gang. Wählen Sie einen Weiss-  
und / oder Rotwein aus.

Zur Auswahl stehen Ihnen folgende Weine

**WEISSWEINE**

**CHARDONNAY**  
Thomas Schmid  
Schlattingen

oder

**JOHANNITER**  
Weingut Hausammann  
Uesslingen

**ROTWEIN**

**EISENHALDER AUSLESE**  
Linda Jost, Siblingen  
gekeltert durch Weingut Schmidweine  
Schlattingen  
(Pinot Noir)

oder

**EPISTEM**  
Spanien Yelca  
Atlan & Artisan  
(Monastrell, Syrah)

Schön, dass Sie bei uns sind.  
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Ihr goldenes Kreuz Team