

Vorspeisen / Suppen

	€
Bunter Herbstsalat	7
Die Essenz vom Ochsen mit Ochschwanzravioli	11
Carpaccio von der roten Bete mit Ziegenkäsecroutons	13
Herzhaftes Tatar von der heimischen Rinderfärs	17
Gebratene Gänseleber mit Zweierlei vom Apfel	19

Zwischengänge

Ravioli vom Ochschwanz in Salbei geschwenkt	13
Gebratener Waller mit Kürbissalsa und Kartoffelstroh	14

Hauptgang Fleisch / Fisch / Vegetarisch

Rib Eye vom Färsenrind mit gebackener Pilzpraline	29
Geschmorte Kalbsbäckle mit wildem Brokkoli und Kartoffelstampf	32
Filet vom St. Pierre mit pochierten Schalotten und Risoleekartoffeln	39
Gorgonzola - Birnen Risotto mit karamellisierten Walnüssen	18

Dessert

Despresso - kleine Crème Brûlée mit Espresso	7
Grießschnitte mit Späthimbeeren und Canache	9
Zwetschgenröster mit hausgemachtem Vanille-Zimt-Eis	9
Käse von Affineur Christophe Martin	12

Köpfers Steinbuckmenü

Gebratene Gänseleber mit Zweierlei vom Apfel
2017er Muskat Frucht

Die Essenz vom Ochsen mit Ochschwanzravioli

Gebratener Waller mit Kürbissalsa und Kartoffelstroh
2017er Blauer Sylvaner Frucht

Filet vom St. Pierre mit pochierten Schalotten und Kapern
2016er Weißburgunder Stein

Geschmorte Kalbsbäckle mit wildem Brokkoli und Kartoffelstampf
2015er Pinot Noir Zeit

Grießschnitte mit Späthimbeeren und Canache
2017er Spätburgunder Weißherbst Auslese

oder

Käse von Affineur Christophe Martin
2017er Gewürztraminer Stein

6 Gänge 87 € / Weinbegleitung mit Weingut Abril 45 €

5 Gänge 66 € (ohne St. Pierre) / Weinbegleitung mit Weingut Abril 38 €

4 Gänge (ohne Essenz/St. Pierre) 56 € / Weinbegleitung mit Weingut Abril 30 €

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung als 6 und 5 Gang Menü bis 20 Uhr entgegen

Vegetarisches Menü

Carpaccio von der roten Bete mit Ziegenkäsecroutons

Kürbis - Ingwersüppchen

Gorgonzola - Birnen Risotto mit karamellisierten Walnüssen

Zwetschgenröster mit hausgemachtem Vanille-Zimt-Eis

4-Gang Menü 43 EUR / Wein 30 EUR

3-Gang Menü (ohne Suppe) 36 EUR / Wein 22 EUR

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!