

GOLDENER HERBST im SPITZWEG



Unsere Menueempfehlung

Unser Aperitif des Monats

Birnen-Ingwer-Essenz
mit Cremant
10,50

Apfel-Quitte-
Fruchtsecco
van Nahmen
(alkoholfrei)
9,50

„Variationen von Dreierlei Kürbissen“

Carpaccio, Sponch, Mousse
mit Crispy Shrimps - Ball

19,50

Medaillons vom heimischen Kalbsfilet

auf Steinpilzrisotto mit Waldpilzen,
Buschbohnen und feinem Parmesanschaum

38,50

Warmes Apfel-Zimt-Crumble mit Vanilleeis

10,50

Menuepreis p.P.: 64,50 €

Unser Überraschungs - Menue

Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen,
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?

Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur.

5 Gang Ü-Menue 63,00 | 7 Gang Ü-Menue 76,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



Spitzweg's Speisekarte „Goldener Herbst“

... vorab ...

Gebackener Ziegen - Camembert mit Baby - Romana-Salat, Himbeer-Walnuss-Vinaigrette, schwarzer Walnuss & Rotweibirne	18,50
Steinpilz - Crostini mit marinierten Cipollini, Parmesan & altem Balsamico	19,00
„Crispy Shrimps - Ball & Spicy Tuna - Tatar“ treffen Mango, Avocado & Curry	19,50
„Balinesischer Kalbsfleischsalat“ Pak Choi Erdnuss Gemüse Pilze Soja	19,50

... zwischendrin ...

Hokkaido Kürbissüppchen mit Kernöl & Kernen	10,50
Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère	10,50
Spitzwegs Suppe des Tages (bitte fragen Sie unseren Service)	9,50

... zur Hauptsache ...

Knusprige Keule von der Freilandente auf Sternanis - Pflaumensauce mit Maisplätzchen & Pak Choi	35,00
„Zweierlei vom heimischen Rind“ auf kräftiger Barolosauce 24 h auf Niedrigtemperatur geschmortes Bäckchen rosa gebratener Rinderrücken, dazu Steinpilz - Brezenknödel & bunte Marktgemüse	39,00
Ganze Gebirgsbach - Forelle (grätenfrei) in Mandelbutter gebraten, mit Risoleè Kartoffeln, crispy Blumenkohl & Sauce Tatare	34,50
Yellow Fin Tuna Steak mit Wasabi-Stampf & Pak Choi im Rotkohl-Ingwersud	37,50
Kabeljau - Loin - Filet auf grüner Pfeffer - Beurre Blanc mit Kartoffelstampf und bunten Marktgemüsen	38,00

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Asia - Gemüse - Bowl mit Glasnudeln, Pilzen, Erdnuss & Curry (warm)	21,00
Crispy Blumenkohl mit Risoleè-Kartoffeln & Sauce Tatare	22,50
Steinpilzrisotto mit Waldpilzen, Zuckerschoten & Parmesanschaum	22,50

... danach ...

Kürbis - Sponch - Cake mit Vanilleeis & Kürbiskernöl	9,00
Zimtpflaumen - Mascarpone-Tiramisu mit Amarettini	9,50
Weißes Schokoladen-Parfait mit Weinberg-Pfirsich & Mandel - Crunch	10,50
Käseauswahl mit Rotweibirne, Nüssen & Hinkels Früchtebrot	13,50