

## ROMANTIK-MENÜ

Romantikhôtel seit 1925: Mit Küchenchef Marwan Al-Hadithy denken wir Klassiker modern, setzen feine asiatische und orientalische Akzente und kochen ausschließlich frisch. Wählen Sie zwischen raffiniertem Romantik-Menü oder traditionellem saisonalen Gänsemenü.

### ENTENLEBER

Trauben | Quitte | Mandel | Kakao

2004 Carmes de Rieussec

Château Rieussec - Dessertwein

0,1 l 8,50

Cremig, dicht und mit reifer Süße – ein klassischer Kontrast zur Entenleber.  
Ideal, wenn die Begleitung bewusst luxuriös wirken soll.

### SCHWARZWURZEL

Shiitake | Trüffel | Haselnuss

2021 « Muschelkalk » | Weißer Burgunder Bio

Weingut Dr. Wehrheim - Birkweiler

½ Flasche 32,00

Cremige Textur, feine Nussigkeit und präzise Mineralik. Passt hervorragend zu  
Trüffel, Shiitake und der erdigen Süße der Schwarzwurzel.

### ERFRISCHUNG

Pomelo | Bergamotte | Joghurt

### THUNFISCH

Brokkoli | Kohlrabi | Dashi-Beurre Blanc

2023 « Ihringer Winklerberg » | Grauburgunder trocken

Weingut Dr. Heger

½ Flasche 33,00

Klar, mineralisch und mit genügend Schmelz für die Beurre-blanc. Die Würze vom  
Dashi wird aufgefangen, ohne den Thunfisch zu überdecken.

und / oder

### HIRSCHRÜCKEN

Preiselbeeren | Topinambur | Flower Sprouts | Lorbeer-Jus

2016 « Simonroth MC » | Lemberger Bio | trocken

Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach

0,25 l 19,00

Kühle, würzige Art mit dunkler Beerenfrucht und feinem Tannin. Ein idealer  
Begleiter zum Hirschrücken – trägt den Lorbeer-Jus, nimmt die Preiselbeere  
elegant auf und harmonisiert mit Topinambur und Flower Sprouts.

### NOUGAT & KÜRBIS

3-Gang-Menü: 76 Euro | 4-Gang-Menü: 92 Euro | 5-Gang-Menü: 119 Euro



## VORSPEISEN

### SALAT MILCHBORNTAL

Blattsalat | Feigen | Perlzwiebeln | Croutons | Hausdressing 14

### HAUSGEBEIZTER LACHS

Apfel | Kohlrabi | Rettich | Bergamotte 20

## ZWISCHENGÄNGE

### DREIERLEI SÜPPCHEN

Saisonal mit Einlage 16

### TAGLIARINI

Kürbis | Shiitake | Parmesan 16

### RISOTTO

Spinat | Gorgonzola | Pinienkerne | Zitrone 17

## HAUPTGERICHTE

### FISCH | FLEISCH

### LACHSFILET

Kartoffelpüree | Wasabi | Sautierter Spinat | Krustentierschaum 36

### WIENER SCHNITZEL

Pommes Frites | Sauce Remoulade | Salat Bouquet | Preiselbeeren 33

### GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

Zweierlei Blumenkohl | Pastinaken | Romanasalat | Jus 38

### ROASTBEEF & GESCHMORTES VOM RIND

Mais-Beignets | Zwiebelmarmelade | Japanische BBQ-Jus 44

## VEGETARISCH

### **RISOTTO**

Spinat | Gorgonzola | Pinienkerne | Zitrone 28

### **TAGLIARINI**

Kürbis | Shiitake | Parmesan 27

## **DESSERTS**

### **GEWÜRZ-CREME BRÛLÉE**

Kumquats | Hafer | Banane 12

### **AFFOGATO**

Vanille Eis | Karamell | Haselnuss | Espresso 9

### **SORBET TAGES-ANGEBOT**

Marinierte Früchte 6

Sekt oder Wodka 8

## **FÜR UNSERE KLEINEN (JUNGEN) GÄSTE**

### **NUDELN**

Tomatensauce (natürlich apart) | Parmesan 10

### **NUGGETS**

Pommes frites | kleiner gemischter Salat 16

### **NÜRNBERGER BRATWÜRSTCHEN**

Kartoffelpüree | Buttergemüse 14