

ROMANTIK-MENÜ

Romantikhotel 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 saisonalem 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 harmoniert 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

Tomatensoße (natürlich apart) | Parmesan

10

NUGGETS

Pommes frites | kleiner gemischter Salat

16

NÜRNBERGER BRATWÜRSTCHEN

Kartoffelpüree | Buttergemüse

14

