

## Aperitif

### Weingut Thorsten Melsheimer | Reil

19 Riesling als Portwein veredelt 5cl € 7,50

### Weinhaus Beth | Kröv 0,1 ltr.

Riesling Sekt extra trocken € 7,00

verfeinert mit Weinbergspfirsichlikör € 7,50

verfeinert mit Ingwer + Mandarine € 7,50

### Sekthaus Philipp Bender | Enkirch

20 Chardonnay Sekt Brut €12,50

### Laurent Perrier Champagner

La Cuvée €13,50

## Offene Weine

### Weinhaus Beth | Kröv 0,2 ltr.

23 Hausriesling in lieblich| halbtr.| trocken € 6,60

23 Weißer Burgunder trocken € 7,50

22 Grauer Burgunder trocken € 8,00

23 Spätburgunder Rosé in feinh. | trocken € 7,50

21 Dornfelder Rotwein in feinherb | trocken € 8,00

21 Spätburgunder Rotwein halbtrocken € 8,00

### Weingut Walter | Briedel

23 Weissburgunder trocken € 9,00

### Weingut Thomas Müller | Reil

22 Rivaner trocken € 6,80

### Weingut Meurer | Reil

22 Reiler Riesling trocken € 9,00

### Weingut Nik Weis VDP | Leiwen

22 Saariesling feinherb Heim's Edition € 9,50

### Weingut Thorsten Melsheimer | Reil

22 Riesling trocken €10,50

### Weingut Thanisch | Lieser

23 Chardonnay trocken € 9,50

### Weingut Markus Molitor | Wehlen

21 Weißburgunder trocken Einstern\* €12,00

### Weingut Caspari Kappel | Enkirch

20 Spätburgunder trocken €12,90

## Sommermenü

### Pfifferlingssuppe

Milchschaum

\*\*\*

### Maispouardenbrust

Salzzitrone | mediterranes Risotto

confierte Tomaten

\*\*\*

### Riesling Zabaione

hausgemachtes Sorbet

als Menü € 46,00

## HEIM'S Menü

### Gruß aus der Küche

\*\*\*

### Gänseleberterrine

Feige | Auslesen Gelée | Brioche

*Unsere Weinempfehlung*

*17er Bockstein Riesling Auslese edelsüß*

*Weingut Nik Weis VDP | Leiwen 0,1ltr*

€13,00

\*\*\*

### Hummer-Ravioli

zweierlei Fenchel

\*\*\*

### Kalbsbries

gebacken | Erbsencreme | Zuckerschoten

buntes Frühlingsgemüse

\*\*\*

### Rehkeule mild gegart

Ingwer-Spitzkohl | Pfifferlinge

gepfefferte Kirschen | Selleriecreme

Topfenknödel

\*\*\*

### Quark Cannelloni

Pistazien-Ganache | Aprikosen

Verveine-Süppchen | Honig-Eis

oder

### Variation vom Käse

vom Affineur Mons

Dörrobstkompott | Früchtebrot

als 3-Gang Menü € 81,00

(Vorspeise / Fleisch / Dessert oder Käse)

als 4-Gang Menü € 95,00

(Vorspeise / Hummer / Fleisch / Dessert oder Käse)

als 5-Gang Menü € 108,00

(Vorspeise / Hummer / Bries / Fleisch / Dessert oder Käse)

## Vorspeisen

<u>Pfifferlingssuppe</u> Milchschaum	€ 10,80
<u>Austern Fine de Claire no. 3</u> (wählbar ab 3 Stück)	
mariniert   Zuckerschoten   Limone   Minze	3 Austern € 14,70
gratiniert   Pinienspinat   Sauce Hollandaise	jede weitere +€ 4,90
<u>Sommersalat</u>	
Limonen Vinaigrette   Pfifferlinge   Parmesan   Brotchips	€ 15,80
+ gratinierter Ziegenkäse	€ 20,80
+ 2 in Panko gebackene Garnelen   Sauce Rouille	€ 24,80
<u>Landeï</u> gebacken   Cremespinat   Parmaschinken Chips   Krabben	€ 19,80
+ Imperial Gold Kaviar (20 Gramm)	+ € 43,00
+ Umai modern by N25 (50 Gramm)	+ € 120,00
<u>Schwertfisch-Carpaccio</u> geschmorte Paprika   Limonen-Crème-Fraîche	
gebackene Sardine	€ 25,80
<u>Kalbskopf</u> gebacken   Radieschen-Senfkorngvinaigrette   Meerrettichcreme	€ 26,80
<u>Hummer-Ravioli</u> zweierlei Fenchel	€ 29,80
<u>Gänseleberterrine</u> Feige   Auslesen Gelée   Brioche	€ 32,00

## Hauptgänge

<u>Original Wiener Schnitzel</u> vom Kalb Bratkartoffeln   Salat   Preiselbeeren	€ 31,00
<u>Maispouardenbrust</u>	
Salzitrone   mediterranes Risotto   confierte Tomaten	€ 34,00
<u>Gemüse-Risotto</u> Kopfsalatherzen   geriebener Mimolette	€ 25,90
als Fischgericht mit 5 Riesengarnelen	€ 38,90
<u>Kabeljau Grenobler Art</u> Spinat   Kartoffelpüree	€ 38,00
<u>Rinderfilet</u> Kräuterkruste   Ochsenschwanzstrudel   Pfifferlinge   Brokkoli	€ 46,00
<u>Rehkeule</u> mild gegart   Ingwer-Spitzkohl   Pfifferlinge	
gepfefferte Kirschen   Selleriecreme   Topfenknödel	€ 46,00
<u>Kalbsbries</u> gebacken   Erbsencreme   buntes Frühlingsgemüse	€ 46,00
+ eine Portion Pfifferlinge   in Rahm oder sautiert	+€ 16,90

## Desserts

<u>Sorbet des Tages</u> mit Riesling-Sekt aufgegossen	€ 8,00
<u>Riesling Zabaione</u> hausgemachtes Sorbet	€ 10,00
<u>Kaffee Gourmand</u> Kaffee, Espresso oder Cappuccino dazu 3 Süßigkeiten	€ 12,00
<u>Quark Cannelloni</u> Pistazien-Ganache   Aprikosen   Verveine   Honig-Eis	€ 16,00
<u>Schokokuchen</u> Erdbeer-Rhabarber   Mandelsulze   Erdbeer-Sorbet	€ 16,00
<u>Variation von Käse</u> Affineur Mons   Dörrobstkompott   Früchtebrot	€ 19,00

