



wir bieten ihnen die möglichkeit sich ein mehrgängiges menü zusammenzustellen - ganz individuell nach ihren vorlieben. dazu bieten wir ihnen ein korrespondierendes weinarrangement an, für das wir ausschliesslich regionale weine verwenden. wir freuen uns auf ihre individuelle zusammenstellung.


korrespondierendes weinarrangement:

2 gläser € 15 4 gläser € 27 6 gläser € 39
 3 gläser € 21 5 gläser € 33

gelöffelt €

brokkolisuppe,  € 6
 maritime fischsuppe, F, K, Sel, W € 9

vorspeisen

reichlich gemischter salat | vinaigrette, Mu,  möglich € 7
 zuckererbsen (kefen) | limette | hartkäse, M € 6


zwischengerichte

rindercarpaccio | apfelkapern | limettenvinaigrette, Mu € 12
 gemüsetatar, Sel  € 6

sorbet

sauerampfer-sorbet,  € 5



hauptgerichte

dry aged premium rinderfilet | kartoffelgratin | gemüse | haussauce, M € 46
 salzwiesenlamm | trüffel-nocken | junggemüse, M (lactosefrei möglich) € 29
 rinderloulade | kartoffelpüree | junggemüse, E, M (lactosefrei möglich) € 26
 ochenbäckle | süsskartoffel | möhrchen gross 29 klein 24
 wildlachs (msc) | sepiateigwaren | hummersauce, F, K € 24
 hechtklössle (msc) | sommergemüse | herzoginnenkartoffeln, F, Sel € 22
 wildkräuter teigtaschen | wurzelgemüse | nüsse, Sch, Sel,  € 20

so ein käse

hart-, weichkäse | brot, M, G vegetarisch € 12
 weichkäse | brot, M, G vegetarisch € 6

süsse lippenbekenntnisse

pfaffenkeller création (div. kleine köstlichkeiten aus unserer patisserie), E, M, G € 12
 rhabarber- | holunderblüten- | erdbeersorbet,  € 9
 kirschenkompott | kirschensorbet,  € 6
 beeren | honigparfait, E, M € 6
 das geht immer, etwas kleines & ein espresso, kaffee oder tee € 6

dessert einmal anders, flüssiges gold!

weingut schloss ortenberg, eiswein vom klingelberger-riesling 2005 5 cl € 9
 weingut schloss ortenberg, beerenauslese von der scheurebe 2005 5 cl € 7

herzlich willkommen und e guete wünscht ihnen das ganze pfaffenkellerteam

als euro-toques grand chef garantiere ich, dass alle produkte frisch und aus der region, sowie selbst zubereitet werden. wir haben keinerlei e-, farb oder konservierungsstoffe. unser essen ist fair, frisch, ehrlich und sauber. **alle speisen können spuren von allergenen enthalten. bitte fragen sie unseren küchenchef.**