



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

suppen		€
schwarzwurzel walnuss pistazie, Sch, vegetarisch		8
elsässer zwiebelsuppe, vegetarisch	gross 8 klein 6	
pastinake sellerie walnuss kürbiskerne, Sel, Sch, vegetarisch	gross 8 klein 6	
vorspeisen		
nüsslisalat croutons speck limettenvinaigrette, G, Mu	9	
nüsslisalat limettenvinaigrette, Mu	6	
quinoa wurzelgemüse mango, vegetarisch	6	
zwischengerichte		
rindercarpaccio limettenvinaigrette, Mu	12	
wildlachscarpaccio (msc) limettenvinaigrette, F, Mu	14	
hausmacher rehterrine wildpreiselbeeren	10	
sorbet & eis		
quitte	5	
limette	5	
hauptgerichte		
premium rinderfilet kartoffelgratin gemüse haussaucenextrakt, M	46	
hirschrücken herzoginnenkartoffel apfelrotkraut rauchsauce, M	29	
wildhasenrücken trüffelnocken apfelrotkraut haussauce, M	27	
kalbs-onglet kartoffelgratin wurzelgemüse merlotsauce, M	gross 27 klein 23	
wachtel (entbeint) pilze pommes macaire apfelrotkraut sauce, M	25	
rotzungenfilet (msc) blattspinat zitronensauce, F, M	23	
pastinake karotten kartoffeln rosenkohl champignons, vegetarisch	22	
käse		
hart-, weichkäse brot, M,G vegetarisch	12	
weichkäse brot, M,G vegetarisch	7	
dessert		
pfaffenkeller création (div. kleine köstlichkeiten aus unserer patisserie), E, M, G	12	
warmes valrhona schoggi-soufflé	10	
warmes valrhona schoggi-macaron	9	
bratapfel- zimt- walnusseis, M, Sch	9	
crème brûlée bourbon vanille, 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.**