

## menüvorschläge sommer

sehr geehrte gäste,

dies sind unsere menüvorschläge für den sommer. sie können die kompletten menüs wählen, oder sich aus den menügerichten selbst ein menü zusammenstellen.

wenn sie gerne mit einem aperitif starten, haben wir ihnen auch schon eine kleine auswahl zusammengestellt. die weine finden sie in unserer weinkarte – wir können ihnen gerne zu ihrem gewählten menü die passenden tropfen empfehlen.

wir freuen uns auf ihr fest oder ihre veranstaltung.

ihre familie wiedmer und das eckert team

### aperitif

winzersekt cuvee anna-larissa, schlossgut istein,	1,5l magnumflasche	88,00
champagner, duval-leroy, premier cru, brut	0,75l flasche	80,00
brockmans gin, thomas henry tonic water, geeiste beeren	glas	9,50
prickelnde traube (alkoholfreier traubensaft), frische trauben, limette	glas	5,50

### passend zum aperitif

häppchen „kleiner hunger“ (9,00)

pumpernickel mit frischkäse, rindstatar canapés, maispoularden satay spieß

häppchen „großer hunger“ (14,00)

pumpernickel mit frischkäse, rindstatar canapés, maispoularden satay spieß, jakobsmuschel auf kohlrabi, focaccia mit rauchlachs

fine de claire - austern (stück 4,50)

fine de claire auster, himbeeressig vinaigrette, pumpernickel



### menü i

chicorée, büffelmozzarella, röstschalotten vinaigrette, grüner apfel 14,00

\*\*\*

kalbsrücken, spitzkohl, avocadocreme, kichererbsenpolenta 34,00

\*\*\*

erdbeere, estragon mousse, olivenöl 14,00

**eur 58,-**

### menü ii

lachstataki, gurken senfkorn salsa, ricotta creme 16,00

\*\*\*

erbsen suppe, ziegenfrischkäse flan, limetten gelee 10,50

\*\*\*

entenbrust, auberginenragout, pesto, röstfocaccia 28,00

\*\*\*

mousse au chocolat, aprikosen, amaranth krokant 14,00

**eur 66,-**

### menü iii

jakobsmuscheln, yuzu fenchel, rosmarin butter 20,50

\*\*\*

geräuchertes eigelb, entenbrühe, frühlinglauch 13,50

\*\*\*

rindsfilet, shiso spinat, kartoffelstroh, miso 35,00

\*\*\*

eckert zitronentarte, vanille, puffreisgranola, kamilleneis 13,50

**eur 78,-**

### menü iv

blattsalat, geröstete nüsse, italienne dressing 7,00

\*\*\*

karotten safran suppe, rüebli rosinen, ricotta gnocchis 10,50

\*\*\*

Maispoulardenbrust, mandel bohnen, kartoffelpüree 25,00

\*\*\*

blutorangen granité, macadamia milch, rosa pfeffer karamell 13,50

**eur 52,-**



## tasting menu

**gebeizter zander, wasabicreme, blumenkohl, brunnenkresse** 19,00

*2015 o rosal, albariño, bodegas terras gauda, rias baixas* 7,50

\*\*\*

**geräuchertes eigelb, entenbrühe, frühlingslauch** 15,00

*2014 pouilly-fumé "cuvée d'eve", vieilles vignes, domaine des berthiers* 9,00

\*\*\*

**geflämmte gelbschwanzmakrele, krustentier dashi, karottensauerkraut** 21,00

*2015 chardonnay, shelter winery, kenzingen* 9,00

\*\*\*

**steinbutt, pistazien erbsen, nussbutter** 26,00

*2015 torre des canonge blanc, vins toni gelabert, manacor* 11,50

\*\*\*

**rindsfilet, shiso spinat, kartoffelstroh, miso** 35,00

*2012 pinot noir cs \*\*\* , weingut claus schneider, weil am rhein* 11,50

\*\*\*

**gariguetten erdbeeren, estragon mousse, olivenöl** 14,00

*2015 „im breumel“, riesling auslese, vdp große lage, weingut müller-catoir, haardt* 8,50

6 gänge 98,00 | weinreise 54,00

5 gänge (ohne steinbutt) 86,00 | weinreise 44,00

4 gänge (ohne makrele & steinbutt) 78,00 | weinreise 36,00

