

# Unser Herbst – Menü

Mit Gin und Wacholder gebeizte Eismeer - Lachsforelle  
und Lothringer Zwiebelkuchen

\*\*\*\*\*

Hokkaido – Kürbissüppchen  
mit gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl

\*\*\*\*\*

Gegrilltes Rinderfilet mit frischen Shiitake – Pilzen  
und hausgemachten Bandnudeln

\*\*\*\*\*

Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse

\*\*\*\*\*

Zweierlei von der Petersbirne aus dem Gewürzweinsud  
mit aufgeschlagener Sabayon

*Menü 5 Gang: € 69,-*

*Menü 4 Gang (ohne Käse): € 55,-*

*Menü 3 Gang (ohne Suppe & Käse): € 47,-*

## **Unsere Weinempfehlungen:**

2017 Badischer Winzerkeller Breisach, Kaiserstuhl  
„Eichstetter Vulkanfelsen“ Grauburgunder trocken  
0,1 l | € 5,00 / 0,2 l | € 8,00 / 0,75 l | € 26,00

2017 Torremilanos, Ribera del Duero  
"Montecastrillo" Tempranillo  
0,1 l | € 5,50 / 0,2 l | € 8,50 | 0,75 l | € 28,00

*Renoir.*

## Vorspeisen

Kleiner Salatteller	€ 7,50
Gegrillter Schafskäse im Schinkenmantel* auf mediterrane Art	€ 10,00
Mit Gin und Wacholder gebeizte Eismeer – Lachsforelle und Lothringer Zwiebelkuchen	€ 13,00
<i>Dreierlei aus dem Meer</i> mit hausgebeiztem Lachs, Matjesröllchen und Cocktail vom Mittelmeer – Pulpo	€ 16,00
Gebratene Jakobsmuscheln mit Chicorée – Fenchelsalat, Orangen und Trauben	€ 19,50

## Suppen

Hokkaido – Kürbissüppchen mit gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl	€ 8,00
Französische Zwiebelsuppe	€ 8,00

\*Schinkenspeck (Rauch, Nitrat)

*Renoir.*

## Fischgerichte

Norwegisches Kabeljaufilet mit Gurken – Dill – Mostrichragoût und Butterkartoffeln	€ 22,00
Gebratenes Eismeer – Lachsforellenfilet mit jungem Spinat und hausgemachten Bandnudeln	€ 22,00
Isländisches Rotbarschfilet mit Chablis -Sauce, frischen Shiitake – Pilzen und geschwenkten Gnocchi	€ 27,00

## Fleischgerichte

Gratinierte Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons á la Crème und geschwenkten Gnocchi	€ 19,00
Rosa gebratener Lammrücken mit Burgunderjus, Peperonata und Rosmarinkartoffeln	€ 24,50
Gegrilltes Rinderfilet mit frischen Shiitake – Pilzen und hausgemachten Bandnudeln	€ 31,00

*Renoir.*

## Dessert

Dessertvariation „Renoir“

mit Mousse au chocolat, Sorbet und zweierlei Parfait € 11,00

Zweierlei von der Petersbirne aus dem Gewürzweinsud

mit aufgeschlagener Sabayon € 9,00

Mousse au chocolat von weißer – und Zartbitterschokolade

mit Früchtebouquet € 8,00

Sorbet – Variation

€ 9,50

Dreierlei Eis mit Sahne

€ 8,00

## Käse von Maître Affineur Waltmann

Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse € 14,00

Unsere besondere Empfehlung zum Dessert oder Käse

2013 Quinta do Noval LBV Port 5 cl € 6,00

## Warme Getränke

Tasse Kaffee Crème € 3,00

Milchkaffee / Cappuccino / Latte Macchiato € 3,90

Espresso € 3,00

Doppelter Espresso € 4,80

Kännchen Darjeeling Ambootia\* (FTGFOP) € 6,00

Kännchen Ostfriesen Blatt-Mischung (Assam FOP) € 6,00

Kännchen Famous Earl Grey (FOP) € 6,00

Kännchen Sunshine Lady - aromatisiert mit Mango-Maracuja (FOP) € 6,00

Kännchen Grüner Tee Indian Greenleaf\* (KGFOP1) € 6,00

Kännchen Roibos Caramel € 6,00

Kännchen Kräutertee Bergkräuter\* oder Nana-Minze\* € 6,00

Kännchen Früchtetee "Frisch & Frech" (Waldbeere) € 6,00

*\*aus ökologischem Anbau*

*Renoir.*