

## HEIMATGENUSS MENÜ

### KNOBLAUCH

Knoblauchsuppe / Kräutercroûtons

★★★★

### MISTKRATZERLE

Maispouardenbrust / Kräutersahne / Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln

★★★★

### APRIKOSE UND PFIRSICH

Vanille-Grießcreme / pochierter Pfirsich /  
Aprikosensorbet / karamellisierte gepuffter Mais

38,00 €

(Inklusive einer Spende von 1,00 € an die Clinic-Clowns)

## RINGHOTEL MENÜ

### BÜFFELMOZZARELLA

Büffelmozzarella / Melonensalsa / Serrano-Schinken / Rucola in Vinaigrette / Grissini

★★★★

### KAROTTE UND INGWER

Karotten / Ingwer / Zitronengras / Frühlingsrolle

★★★★

### ENTE

Barbarie-Entenbrust / Balsamicoße / Gemüsearrangement / knusprige Salbeiknödel

★★★★

### ERDNUSS UND BROMBEER

Schokoladen-Brownie mit gesalzene Erdnüssen /  
Brombeereis / Himbeersoße / Brombeergel / Erdnusscreme

62,00 €

(Inklusive einer Spende von 1,00 € an die Clinic-Clowns)



## FÜR DIE KLEINEN



### SPÄTZLE

Geschmelzte Spätzle /  
cremige Rahmsoße  
5,00 €

### SCHNITZEL

Paniertes Putenschnitzel /  
Spätzle  
11,00 €

### MAULTASCHEN

Menges' Maultaschen /  
Tomatensoße  
8,50 €

## VORSPEISEN

### BÜFFELMOZZARELLA

Büffelmozzarella / Melonensalsa / Serrano-Schinken / Rucola in Vinaigrette / Grissini  
16,00 €

### LACHS ASIA STYLE

Asiatisches Lachstatar / Sesam-Crème Fraîche / Edamame / Gurke / Wakame  
16,00 €

### VITELLO TONNATO

Zart gebratene Kalbsrückenscheiben / cremige Thunfischsoße / Kapern / Kirschtomaten / Rucola  
15,00 €

### CARPACCIO

Carpaccio vom Charolais-Rinderfilet / Pestodressing / getrocknete Tomaten /  
Oliven / Grana Padano / Pinienkerne / Salatbukett  
17,00 €

### MENGES LÖFFELHAPPEN

Sechs Köstlichkeiten aus dem Meer / Tomaten-Bruscetta  
18,00 €

## GRÜNZEUG

### WINZER-SALAT

Bunter knackiger Blattsalat / Hausdressing / Grana Padano / Tomaten / knusprige Kracherle  
8,50 €

### WINZERHOF-SALAT

Bunter knackiger Blattsalat / Hausdressing / Grana Padano / Tomaten / knusprige Kracherle  
13,50 €

...mit Putenstreifen  
17,50 €

...mit gebratenem Ikarimi-Lachs  
19,50 €

...mit Waldpilzen  
17,00 €

# LÖFFELGERICHTE

## KNOBLAUCH

Knoblauchsuppe / Kräutercroûtons

7,50 €

## KAROTTE UND INGWER

Karotten / Ingwer / Zitronengras / Frühlingsrolle

9,50 €

## KNÖDELTRIO

Speckknödel / Käseknödel / Spinatknödel / Rinderkraftbrühe / krosse Röstzwiebeln

8,50 €

## CURRY

Exotische Curryschaumsuppe / Blattspinat / Spieß von Jakobsmuschel und Hummerkrabbe

14,80 €

# AUS FLUSS UND MEER

## ZANDER

Zanderfilet auf der Haut gebraten / Frühlingslauch / Pfifferlingsrisotto / Kartoffelchips

30,00 € - kleine Portion 26,00 €

## THUNFISCH

Thunfisch englisch gebraten / Asiagemüse / Basmatireis / gepoppter Wildreis

34,50 € - kleine Portion 27,50 €

## PULPO

Gebratener Pulpo / Olivenöl / Knoblauch / Tomaten / Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln

34,00 € - kleine Portion 26,00 €

# VEGETARISCH

## CANNELLONI

Spinatcannelloni / Tomatensugo / Büffelmozzarella / Pesto

21,00 €

## PANZEROTTI

Panzerotti mit Ricotta-Spinatfüllung / Rahmpfifferlinge

19,80 €

## KARTOFFELTASCHEN

Kartoffel-Kräuterteigtaschen / geschmolzene Tomaten /  
gebackener Rucola / Cashew-Crunch

22,00 €



# HEIMAT GENUSS KLASSIKER

## HERRGOTT'S-BESCHEISSERLE

Menges' Maultaschen / Zwiebelschmelze / Kartoffel-Gurkensalat

18,50 €

## SCHWEINESCHNITZEL

Panierte Schnitzel vom Schwein / goldbraun in Butter gebraten / Pommes frites

18,50 €

## KALBSBÄCKCHEN

Geschmortes Kalbsbäckchen / Spätburgundersoße / Speckbohnen / feine Nudeln

27,00 €

## MISTKRATZERLE

Maispouardenbrust / Kräutersahne / Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln

26,00 €

# FLEISCHRÖSTEREI

## SCHWEINELENDE

Schweinelenochen / bunte Pfefferrahmsoße / Gemüsearrangement / Bratkartoffeln

26,00 €

## ENTE

Barbarie-Entenbrust / Balsamico-Soße / Gemüsearrangement / knusprige Salbeiknödel

26,00 €

## ROSTBRATEN

Rostbraten vom argentinischen Rinderrücken / gebratene Maultäschle / Röstzwiebeln / Spätzle

26,00 €

## RINDERFILET

Charolais Rinderfilet / karamellierte Rotweinschalotten / wilder Broccoli / Selleriepüree

38,00 €

## LAMM

Lammrücken / Ziegenkäsekruste / Salbeipesto / Blattspinat / Rosmarinkartoffel

36,00 €

## SÜSSER ABSCHLUSS

### ERDNUSS UND BROMBEER

Schokoladen-Brownie mit Erdnüssen / Brombeereis /  
Himbeersoße / Brombeergel / Erdnusscreme  
12,50 €

### APRIKOSE UND PFIRSICH

Vanille-Grießcreme / pochierter Pfirsich /  
Aprikosensorbet / karamellierter gepuffter Mais  
9,50 €

### SCHWARZWÄLDER KIRSCH

Schokoladen-Crème Brûlée / Sauerkirschorbet /  
Kirschwassersahne / Schokoladen-Granola  
11,00 €

### CAFÉ GOURMAND

Drei kleine Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie /  
eine Tasse röstfrischer Espresso  
8,50 €

### GEMISCHTES EIS

Vier verschiedene Kugeln Rahmeis  
5,00 € - mit Sahne 6,00 €

### SORBET

Eine große Kugel Sorbet  
3,50 €

## KALTE KÜCHE

### WURSTSALAT

Menges' Fleischkäse / Essiggurke / Tomate / Gurke / Ei /  
wahlweise mit Käse  
12,00 €

### KALTES ROASTBEEF

Remouladensoße / Essiggemüse / knusprige Bratkartoffeln  
19,50 €

## ALLERGENE

WICHTIG: Informieren Sie unser Service-Fachpersonal unbedingt vor Ihrer Bestellung. Wir halten für Sie einen Informationsordner bereit, aus dem Sie die Zusammensetzungen unserer Grundspeisenkarte, die Inhaltsstoffe der verwendeten Zutaten und die Kennzeichnungen der Zusatzstoffe entnehmen können. Bitte beachten Sie: Gerichte können mit zusätzlichen Produkten verfeinert, ergänzt, abgerundet oder dekoriert werden z.B. Kräuter in einer Soße, Nüsse unter einem Eis, Mandeln über Gemüse, etc. Falls wir Ihre Allergie nicht bei der Bestellung Ihres Gerichtes von Ihnen mitgeteilt bekommen, ist nachträglich keine Änderung mehr möglich und wir müssen Ihnen das Gericht in Rechnung stellen.