

Hummlisch Einfach

Menü in 3 Gängen € 39,50

Sie stellen sich ihr Menü selbst zusammen Vorspeise/Hauptgang/Dessert
(bitte erwähnen Sie bei der Bestellung, dass Sie es als Menü wünschen)

Vorpeisen

	€
Klare Kraftbrühe mit Mark und Tartar <i>Beef broth with marrow dumplings</i>	8,50
Terrine von der Gänseleber mit Apfel - Chiligelee und Brioche <i>Terrine of gooseliver with apple-chilli and brioche (+2,50)</i>	17,50
Rahmsuppe von Karotte und Ingwer <i>Carrot creme soup with ginger</i>	8,50
Rahmsuppe von Karotte und Ingwer mit Jakobsmuschel <i>Carrot creme soup with ginger with scallop (+1,00)</i>	11,50

Zwischengerichte / oder kleine Mahlzeit

Gemischter Rohkostsalat mit Balsamicodressing <i>Mixed salad on balsamicodressing</i>	8,50
Island Saibling auf Spargelsalat mit Erdbeervinaigrette <i>iceland char on asparagus salad with strawberry vinaigrette (Menü+ € 2,-)</i>	16,50
Brotsalat mit Tomaten ,Mozzarella und Balsamicodressing <i>Bread salad with balsamico vinaigrette, tomato, Mozzarella</i>	12,50
Spargelsalat mit Burrata und Sauce Vinaigrette <i>asparagus salad with burrata and sauce vinaigrette (Menü + 2,-)</i>	17,50

Hauptgang

<i>Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Spätzle und Gemüse (Menü +1,50) Sirlon steak with onions, spätzle and vegetables</i>	<i>26,50</i>
<i>Rumpsteak vom Black Angus mit Pommes frites und Kräuterbutter (Menü +2,50) Rumpsteak of black angus with french fries and herb butter</i>	<i>29,50</i>
<i>Cordon bleu mit Münsterkäse, Bratkartoffeln und Marktgemüse (Menü + 2,00) Cordon bleu with munster, fried potatoes and vegetables</i>	<i>26,50</i>
<i>Gengenbacher Forellenröllchen auf Spargelrisotto Trout rolls with risotto of asparagus</i>	<i>24,50</i>
<i>Verschiedene Lendchen an Cognac-Pfefferrahm mit Gratinkartoffeln und Marktgemüse (Menü +2,--) Different filets on cognac pepperauce, gratinated potatoes and vegetables</i>	<i>28,50</i>

Bestellungen werden bis 21:00 Uhr entgegengenommen

Fisch Menü

Amuse bouche

Hummer / Kokos / Chili
Soup of lobster / coconut / chili

Yellow fin Thunfisch / Avocado / Mango
Yellow fin thuna / avocado / mango

Atlantik Seeteufel / Grüner Spargel / Erbsen
Monkfish / green asparagus / peas

Menüpreis: € 59,50

Bestellungen werden bis 21:00 Uhr entgegengenommen

Spargel Menü

Amuse bouche

Crèmesuppe vom Spargel

cream soup of asparagus

Island Saibling auf Spargelsalat mit Erdbeervinaigrette

iceland char on asparagus salad and strawberry vinaigrette

Kalbsteak mit Spargel , Kartoffeln und Sauce Hollandaise

steak of veal with asparagus , potatos and sauce hollandaise

Rhabarberkompott mit Tonkabohneneis

rhubarb compote with tonkabean ice-cream

Menüpreis: € 48,50

ohne Zwischengang: € 41,50

Bestellungen werden bis 21:00 Uhr entgegengenommen

Hummlisch Süßes zum Abschluß

Zum Menü

<i>Panna Cotta mit Himbeersorbet</i>	10,50
<i>Panna Cotta with raspberry sorbet</i>	
<i>Brombeersabayon mit Eis</i>	9,50
<i>Sabayon of Blackberry with ice cream</i>	
<i>Karamelleis mit frischen Erdbeeren</i>	9,50
<i>Caramell icecream with fresh strawberries</i>	

nicht zum Menü kombinierbar

<i>Cafe Gourmand (kleine Nachspeisenkombination mit Espresso)</i>	12,50
<i>Espresso with small dessert selection</i>	
<i>Sorbetvariation mit Früchten</i>	13,50
<i>Sorbet selection with fruits</i>	
<i>Mousse au chocolate mit Sorbet</i>	13,50
<i>Chocolate mousse with sorbet</i>	

