

## Liebe Gäste

---

„Die schönste Zeit im Leben sind die kleinen Momente,  
in denen du spürst,  
du bist zur richtigen Zeit, am richtigen Ort.“

Dieses Gefühl möchten wir Ihnen  
mit genussvollen Speisen, erlesenen Weinen und herzlicher  
Gastfreundschaft geben.

Wir bereiten für Sie alles frisch und liebevoll zu und laden Sie dazu  
ein, sich von uns verwöhnen zu lassen.  
Einen guten Appetit wünschen Ihnen

Ihre Herrenküfer



Geehrter Gast, seit dem 13.12.2014 sind wir verpflichtet Allergene zu kennzeichnen. Alle unsere Speisen und Gerichte können folgende Allergene: Glutenthaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse, Krebstiere und Krebserzeugnisse, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg (SO<sub>2</sub>). enthalten.

*Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist Kunst!*

## Marius Genussmenü

---

### Gebratene Wachtelbrust

mit gelbe Beete Carpaccio mit Grünkohl und Speck

\*\*\*

### Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

mit Skrei und Honig Kardamonmöhren

\*\*\*

### Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn

mit knusprigem Wurzel-Tomaten-Bon Bon

\*\*\*

### Brescianella

(Italienischer Rotschmierkäse)

mit Oliventapenade und Brotcrumble

\*\*\*

### Schoko-Bananentörtchen

mit Zwergorangen, Karamell und Whiskeyeis

4-Gangmenü ohne Käse: 54,50 €

Zusätzliche Weinreise 3\*0,11: 18,00 €

5-Gangmenü: 62,50 €

Zusätzliche Weinreise 4\*0,11: 21,00 €

*Kein Genuss ist vorübergehend. der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.*

## Vegetarisches Menü

---

### Geflämmter Ziegenkäse

mit Zupfsalat, Avocadokrem und confierten Kirschtomaten

\*\*\*

### Hausgemachte Tagliatelle

mit Rosenkohl, Weißweinschaum und Belper Knolle

\*\*\*

### Pochierets Bioei mit geriebenem Wintertüffel

mit wildem Blumenkohl, Parmesanschaum und Kartoffelmousseline

\*\*\*

### Brescianella (italienischer Rotschmierkäse)

mit Oliventapenade und Brotcrumble

\*\*\*

### Schoko-Bananentörtchen

mit Zwergorangen, Karamell und Whiskeyeis

4-Gangmenü ohne Käse:

Zusätzliche Weinreise 3\*0,1l: 48,50 €

5-Gangmenü:

Zusätzliche Weinreise 4\*0,1l: 54,50 €

## Zu Beginn

---

### Geflämmerter Ziegenkäse

mit Zupfsalat, Avocadokrem und confierten Kirschtomaten

11,50 €

### Gebratene Wachtelbrust

mit gelbe Beete Carpaccio mit Grünkohl und Speck

12,50 €

### Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

mit Skrei und Honig Kardamonmöhren

12,50 €

### Asiatische Geflügekconsommé

mit Ragout vom Poulet, Reismudeln, Limette und Koriander

12,50 €

## Zwischendurch

---

### Hausgemachte Tagliatelle

mit Rosenkohl, Weißweinschaum und Belper Knolle

14,50 €

### Hausgemachte Tagliatelle

mit Wintertüffel und Parmesanschaum

18,50 €

## Hauptsächliches

---

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn  
mit knusprigem Wurzel-Tomaten-Bon Bon  
24,50 €

Gebratener Skrei  
mit Samosa, Rosenkohlmandarinsauté und Beurre blanc  
26,50 €

Pochiertes Bioei mit geriebenem Wintertrüffel  
mit wildem Blumenkohl, Parmesanschaum und Kartoffelmousseline  
24,50 €

## Danach

---

Schoko-Bananentörtchen  
mit Zwergorangen, Karamell und Whiskeyeis  
13,50 €

Marius Apfelstrudel  
mit hausgemachtem Vanilleeis  
8,50 €

Sorbet Variation  
7,50 €

Brescianella (italienischer Rotschmierkäse)  
mit Oliventapenade und Brotcrumble  
9,50 €

# #Getränkekarte

---

## Alkoholfreie Getränke:

---

### Saftiges:

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft, Schwarze Johannisbeere, Traubensaft, Maracujanektar

|                       |      |        |
|-----------------------|------|--------|
| Saft nach Wahl        | 0,2l | 2,80 € |
| Saft nach Wahl        | 0,4l | 4,60 € |
| Saftschorle nach Wahl | 0,2l | 2,40 € |
| Saftschorle nach Wahl | 0,4l | 4,20 € |

### Wasser & Limonaden

---

|                                 |       |        |
|---------------------------------|-------|--------|
| Zitronenlimonade                | 0,2l  | 2,40 € |
| Bitter Lemon                    | 0,2l  | 2,80 € |
| Tonic Water                     | 0,2l  | 2,80 € |
| Bluna                           | 0,2l  | 2,40 € |
| Afri Cola, Cola light           | 0,2l  | 2,40 € |
| Spezi                           | 0,2l  | 2,40 € |
| Ensinger Classic, Medium, Still | 0,75l | 5,80 € |
| Ensinger Medium, Still          | 0,5l  | 4,20 € |
| Ensinger Classic, Still         | 0,2l  | 2,60 € |

### Bier

---

Vom Fass aus der Familienbrauerei Schwabenbräu

|        |      |        |
|--------|------|--------|
| Pils   | 0,3l | 3,20 € |
| Radler | 0,3l | 3,20 € |

### Flaschenbiere

---

|                                |       |        |
|--------------------------------|-------|--------|
| Sanwald Hefeweizen naturtrüb   | 0,5l  | 3,60 € |
| Sanwald Hefeweizen alkoholfrei | 0,5l  | 3,60 € |
| Sanwald Kristallweizen         | 0,5l  | 3,60 € |
| Dinkelacker alkoholfrei        | 0,33l | 3,20 € |

### Schaumweine

---

|                                 |      |        |
|---------------------------------|------|--------|
| Sekt Hausmarke (weiß oder rosé) | 0,1l | 4,70 € |
| Winzersekt                      | 0,1l | 7,50 € |
| Alkoholfreier Sekt              | 0,1l | 4,80 € |

### Longdrinks

---

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Aperol Spritz       | 6,00 € |
| Hugo                | 6,00 € |
| Lillet Wild Berry   | 6,00 € |
| Ramazotti Aperitivo | 6,00 € |
| Campari Soda        | 6,00 € |
| Campari Orange      | 6,50 € |
| Campari Spritz      | 7,00 € |

## Lassen Sie sich überraschen – Von Kopf bis Fuß!

---

So lautet unser Credo bei der Verarbeitung unser Lebensmittel. Egal ob aus Gemüse oder aus unserem Fleisch und Fisch – wir versuchen alle Aromen herauszuarbeiten. Nicht nur eine Frage des Geschmackes, sondern auch eine Frage des Respekts unserer Natur stellt dies für uns dar.

Daher laden wir Sie auf eine Überraschungsreise rund um das Angusrind von der Bio-Angusranch Jauch ein. Genießen Sie in 3-5 Gängen die Spezialitäten des Angusrindes, die Marius Simon für Sie in ein Überraschungsmenü packt.

3-Gangmenü: 42,50 €

4-Gangmenü: 48,50 €

5-Gangmenü: 52,50 €