

# Speisekarte

## Vorspeisen / Suppe

### Gemischte Herbstsalatblätter

Kerne/Wildkräutersalat/Feldsalat/Beeren/Kirschtomaten/Sprossen/Avocado/Gurken<sup>1,0</sup>  
7,90€

**Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch  
und gebackener Garnele im Tempura-Teig mit Gurken-Gin-Sorbet,  
Wildkräutersalat, Sushi Mayo, Cashewkernen und Koriander**<sup>4/2/10</sup>  
18,80€

**Kokos-Currysüppchen mit gebratenen Jakobsmuscheln,  
Limonenblätter, Zitronengras und bunten Kartoffelchips**<sup>2/4</sup>  
10,80€

**Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle und Schnittlauch**<sup>1/3/8</sup>  
6,90€

## Vegetarisch / Fisch / Fleisch

**Gefüllte Trüffelnocchi mit Pinienkerne, Parmesankäse, Mini-Mozzarella,  
frischem Babyspinat und geschmorten Kirschtomaten**<sup>1/3/8</sup>  
17,80€

**Gebratenes Saiblingsfilet und Jakobsmuschel mit Hummersauce,  
wildem Brokkoli, Venere-Reis-Risotto  
und geriebener Belper Knolle**(Getrockneter Pfefferkäse aus der Schweiz)<sup>1/8/4/13/2</sup>  
29,80€

**Zwiebelrostbraten vom Angus-Rind 220g  
mit hausgemachten Butterspätzle**<sup>1/3/8</sup>  
25,80€

**Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Honig glasiert,  
Sesam, Balsamico-Jus, Cranberries, Süßkartoffelcreme  
und gebratene Serviettenknödel**<sup>1/3/8</sup>  
26,90€

**Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
mit Schinken und würzigem Bergkäse gefüllt,  
dazu gehobelte Pommes<sup>1/3/8</sup>  
17,90€**

**Rosa gebratener Hirsch-Rücken oder Keule unter der Pinienkernkruste mit hausgemachten  
Quarkspätzle, Romanesco, Rotkraut und Preiselbeeren<sup>1/3/8</sup>  
(Damhirsch aus Achstetten)  
34,50€**

**Wiener Kalbsschnitzel und Preiselbeeren  
—>mit gemischten Herbstsalatblättern<sup>10/1/3</sup>  
Kerne/Wildkräutersalat/Beeren/Kirschtomaten/Sprossen/Avocado/Gurken<sup>1/3</sup>  
**oder**  
—> mit gehobelten Pommes  
22,90€**

*Süßes:*

**Tonkabohnen-Crème brûlée mit hausgemachtem Brombeereis,  
Macarons, Zwetschgen, Valrhona Schokolade mit Karamell,  
„Energie Balls“ mit Datteln und Kokosnuss<sup>1/3/8/7</sup>  
12,80€**

**Weißes Mousse au Chocolat,  
Kaki-Orangenragout mit Kardamom und Pina-Colada-Espuma<sup>1/3/8/7</sup>  
7,90€**

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann eingesehen werden.

## Aperitif Empfehlung

### Mirtillo Sprizz

Mirtillo (Heidelbeerlikör), Schweppes Tonic, Mineralwasser  
6,90€

## Hermes Menu

**Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch und gebackene Garnele  
mit Gurken-Gin-Sorbet, Wildkräutersalat, Sushi Mayo, Cashewkernen und Koriander**

\*\*\*\*\*

**Getrübtes Maronen-Kartoffelsüppchen mit gebratenen Jakobsmuscheln,  
und bunten Kartoffelchips**

\*\*\*\*\*

**Ananas-Basilikumsorbet mit Absolut-Vodka**

\*\*\*\*\*

**„Dreierlei vom Milch-Kalb“**

**Kalbsrücken unter der Pinienkruste | geschmorte Kalbsbäckchen | Kalbsbries  
Romanesco und Selleriecreme <sup>1/3/8</sup>**

\*\*\*\*\*

**Tonkabohnen-Crème brûlée mit Brombeereis,  
hausgemachten Macarons, Zwetschgen, Valrhona Schokolade mit Karamell  
und „Energie Balls“ mit Datteln und Kokosnuss**

3-Gang Menü ohne Suppe und Sorbet

59€

4-Gang Menü ohne Sorbet

68€

5-Gang Menü

74€

Drei korrespondierende ausgewählte Weine und ein  
Glas Hermes Rose Sekt passend zum Menü  
24€

## Wein Empfehlung

	0,1l	0,2l
HERMES Rose Sekt Brut traditionelle Flaschengärung, Dosage 1998er Pinot Noir Eiswein 8 Monate Hefelager, Stückfass, Pfalz <sup>5</sup>	5,90	
2019 HERMES Riesling „Devonschiefer“, trocken Stückfass, Mosel <sup>5</sup>	3,40	6,60
2018 HERMES Lemberger „Kieselsandstein“, trocken Stückfass, Remstal <sup>5</sup>	4,10	7,80

## Süßwein

2019 HERMES Riesling Auslese „Devonschiefer“ Stückfass, Mosel <sup>5</sup>	9,90
---	------

## Allergieauslöser

Nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) gilt ab 13.12.2014 die Verpflichtung zur Allergenkennzeichnung.

Hiermit möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass Allergierauslösende Stoffe von den Ziffern *1-14 in der Speisekarte vermerkt sind.*

*1 Glutenthaltiges Getreide (Weizen)*

*2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse*

*3 Eier und Eierzeugnisse*

*4 Fisch und Fischerzeugnisse*

*5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*

*6 Soja und Sojaerzeugnisse*

*7 Schalenfrüchte (Mandeln/Haselnüsse/Walnüsse/Pistazien)*

*8 Milch und Milcherzeugnisse*

*9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse*

*10 Senf und Senferzeugnisse*

*11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse*

*12 Lupine und Lupinenerzeugnisse*

*13 Weichtiere*

*14 Schwefeldioxid und Sulfid*

Informationen zu den in unseren Gerichten enthaltenen Allergenen, erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.