

## Unsere Vorspeisen Empfehlungen

\*

Schaumsüppchen vom ersten Spargel (1,7,8)  
Pistazien, Tomaten-Kresse-Crostini € 12,90

\*

Gratinierte Zitronengras-Krustentiersuppe (1,2,4,7,8)  
Sepia & Wildgarnele € 17,90

\*

Bretonische Fischersuppe von Meerestischen & Krustentieren  
Reggiano & Röstbrot (scharf) € 18,90

(1,2,4,7,9,10,11)

\*

Vitello Tonnato vom Til's Kalbsrücken, Thunfischsauce, Wachtelei, (1.3.4.7.8)  
Kapern, frittiertes Lauch & Rucola € 23,90

\*

Feldsalat an Sauerrahm-Senf-Dressing (1,3,7)  
gebratener Speck, Parmesan-Brotcrôutons, frittiertes Porree € 14,90

\*

Totani Sepia gegrillt an Rucolasalat, Balsamico-Olivendressing  
Reggiano Käse & Chips € 23,90

(4,6,7,8)

\*

Carpaccio vom Octopus & frittiertes Sepia (scharf) (1,2,4,7,8,9)  
Tomate, Reggianochips, Lauchstroh € 24,90

\*

Carpaccio vom Angusrind, Frühlingstrüffel,  
glacierte Zuckerschoten, frittiertes Lauch & Parmesan € 25,90 (7)

\*

Frische Pappardelle, Parmesanschaum (1.3.7.8)  
Sugar Snaps & Binachettitrüffel € 26,90

\*

Carpaccio von Roter Bete (roh)  
Feigensenf, Kirsche, Himbeeren, Granatapfel (1,7,8)  
St. Christoph Ziegenfrischkäse, Frühlingstrüffel, Shiso-Purple € 24,90

\*

Variation hausgemachter Ravioli's (1,3,7,8,9)  
Huhn-Trüffel / Frischkäse / Fleisch & Wildgarnele € 26,90

\*

Halbgegartes Beef Tatar (Filet v. Australien Prime) (1.3.7)  
Frittiertes Lauch, Kartoffelrösti, gegartes Landei  
Frühlingstrüffel € 28,90

\*\*

## ***Unser „Feinschmecker Menü“ im Frühling***

### ***„Kleine Variation“***

***Tatar Saibling, Bärlauchsüppchen, Terrine vom ersten Bärlauch***  
***Tomaten, Bitter-Salate, Spargel, Brotchips, Avokado***

***(als Einzelgericht € 26,90)***

***(1,3,4,7,8)***

***\****

***—***

***Ravioli vom Freilandhähnchen & Trüffel, geröstete Frühlingszwiebeln***  
***Spargel, Zuckerschoten-Püree, Parmesanschaum,***

***Bianchetti-Trüffel***

***(als Einzelgericht € 26,90)***

***(1,3,7,8)***

***\*\****

***—***

### ***Hauptgericht***

***„Piccata“ vom ersten Spargel, Tomatenconfit***  
***Surf & Turf vom Australian Prime Filet & Wildgarnele***  
***Bärlauch-Hollandaise, Röstkartoffeln***

***(als Einzelgericht € 49,90)***

***(1,2,3,7,8)***

***\****

***—***

***Menüpreis € 98***

***\*\*\****

***—***

*Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.*

*Allergenkennzeichnung:*

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische*  
*5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte*  
*8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere*  
*Zusatzstoffe A = Antioxidationsmittel*

***„Alle Preise in unserer Speisekarte beinhalten die gesetzliche MwSt.“***

## ***Unser Menü „südlicher Aromen“***

*Bretonische Artischockensuppe*

*Steinbutt*

*Pinien-Bruschetta*

*(als Einzelgericht € 16,90)*

*(1,4,7,8,9)*

*\**

*„Grillspieß“ von Wildfang-Rotgarnelen*

*Safran-Tagliatelle, Cherry-Tomate-Confit*

*Reggiano-Chips*

*(als Einzelgericht € 24,90)*

*(1,2,3,4,7,8)*

*\*\**

### ***Hauptgericht***

*Osso Buco vom Til´ s Kalb aus dem Ofen (ohne Knochen)*

*Glace de Viande, Knoblauch, Kräuter, Schnippelbohnen*

*Olivenöl, Tomaten-Confit & gebratenes „Brot-Souffle“*

*(als Einzelgericht € 38,90)*

*(1,3,7,8)*

*\*\*\**

***Preis für dieses Menü € 76***

***„Alle Preise in unserer Speisekarte beinhalten die gesetzliche Mwst.“***

## **„Veganes Menü im Frühling“**

*Vegane Bärlauchsuppe  
Grüner Spargel, Pistzien, Bruschetta (1,8)  
(1,8)  
(als Einzelgericht € 13,90)*

**\***

*„Frühlingssalat“ Radieschen, Sugar-Snaps  
Zweierlei Spargel, Kräuter, Kresse  
Brotchips  
(1,8,9)  
(als Einzelgericht € 18,90)*

**\*\***

### **Hauptgang**

*„Rösti“ von Frühlingkartoffeln, Lauchzwiebeln & Pinienkernen  
an Frühlingsgemüsen & Spargeln (8)  
(als Einzelgericht € 23,90)*

**\*\***

**3 Gang Menüpreis € 53,50**

**\*\*\*\*\***

### **Weitere Vegane Gerichte:**

*Geräucherte Tomaten-Paprikasuppe (1,8)  
Moyo Verde, Crostini € 12,90*

**\*\***

*Feldsalat im Apfeldressing, Cranberry (1,8)  
Brotcroutons, Olivenöl, veganer, gebratener Speck  
Granatäpfel & Pinienkerne € 17,90*

**\*\***

*Fusilli von braunem Reis à la crème (glutenfrei)  
Zuckerschoten, Pinien, Frühlingstrüffel (1) € 26,90*

**\*\***

*„Low Carb“ & glutenfrei schwarze Bohnen Spaghettini (8,9)  
Grünes Olivenöl, Pinien, Ratatouille € 19,90*

**\*\***

*Buchweizen-Spirelli, Sugarsnaps (1,8,9)  
Frühlingstrüffel á la Creme € 26,90*

**\*\*\***

*Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergene Zutaten teilen wir Ihnen  
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.*

*Allergenkennzeichnung:*

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische  
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte  
8 Schalenfrüchte/ Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere  
Zusatzstoffe A = Antioxidationsmittel*

## **Unser „rustikales“ Menü im Frühling**

*Suppe vom ersten Bärlauch*

*Parmesan-Dinkel-Nocken*

*(1,3,7,8)*

*(als Einzelgericht € 12,90)*

**\***

*Secreto Bello Iberico vom Lavasteingrill*

*Lauwarmer Salat von Beluga-Linse, Mojo Verde*

*(1,3,7,8)*

*(als Einzelgericht 23,90)*

**\*\***

### **Hauptgang zur Wahl**

*Im Ofen geschmorte Kalbsschulter (Til's Kalb)*

*Rahmkohlrabi, Frühlingskräuter, Serviettenknödel*

*(1,3,7,8)*

*(als Einzelgericht € 32,90)*

**oder**

*Skrei-Filet in Parmesan-Brotkruste*

*Lauwarmer Kartoffel-Brunnenkressesalat, 2erlei Dips*

*(1,3,4,7)*

*(als Einzelgericht € 36,90)*

**Menüpreis mit Hauptgang Fleisch € 65**

**Menüpreis mit Hauptgang Fisch € 69**

**\*\*\*\*\***

*Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.*

*Allergenkennzeichnung:*

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische*

*5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte*

*8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere*

*Zusatzstoffe*

*A = Antioxidationsmittel*

**„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“**

*Unser Menü*  
*„Rund um Annes Hahnauer Freilandhähnchen“*

**\*\***

*„Eintopf“ vom Brathähnchen*  
*Hähnchenmaultäschle & Gemüse*  
*Herbsttrüffel, Glasnudeln*

*(3,7,9)*

*(als Einzelgericht € 14,90)*

**\***

*danach*

*Romana Salat, Senf-Reggiano-Dressing*  
*Speck Croutons, Reggiano Chips*  
*Tranche von der gegrillten Hähnchenbrust*

*(1,3,7)*

*(als Einzelgericht € 19,90)*

**\*\***

*Zum Finale*

*Knuspriges Backhendl in Parmesan Brotkruste*  
*Pinienkern-Kartoffelsalat, Sauce Ajoli*

*(1,3,7)*

*(als Einzelgericht € 28,90)*

**\*\*\***

***Menüpreis € 59,90***

**\*\***

*„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“*

*(Info/Aufzucht/ [www.annes-hahnauer.de](http://www.annes-hahnauer.de))*

## **Unsere Hauptgerichte mit Fleisch**

\*

*Tranche vom Australian Prime-Beef 380 gr. am Fettrand gebraten (7,8)*

*Lauwarmer Bratkartoffel-Salat*

*Café de Paris-Butter € 49,90*

\*

*„Surf & Turf“ vom La Platina Prime-Filet & Wildfang-Garnelen (1,2,3,7)*

*Rosmarinkartoffeln, Bernaise & südlichen Gemüsen € 49,90*

\*

*Geschmorte Kalbsbäckle, Pfifferlinge (1,3,7,9)*

*Breite Nudeln & Gemüse der Saison € 36,90*

\*

*Tranche vom heimischen Rehrücken*

*Levantine Haselnüsse, Cranberry Glace*

*Pastinaken, Trüffel-Schupfnudeln € 49,90*

*(1,3,7,8)*

### **„Ebbes von Hier“**

*Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Rind & Schwein (1,3,7,9)*

*dazu handgeschabte Dinkelspätzle € 25,90*

\*

*Rostbraten vom Angus-Beef an zweierlei Zwiebeln (1,3,7,)*

*lauwarmer Kartoffelsalat & geschmelzte Maultaschen € 34,90*

\*

*Steak vom Angusrücken an Pfeffersauce (3,7,9)*

*Pommes Frites & Gemüse der Saison € 34,90*

\*

*Gegrillte Schweinelende mit Pfeffer (Duroc-Schwein), Sauce Bernaise (3,7,9)*

*Pommes Frites & Gemüse der Saison € 33,90*

\*

*Schweinelende „Badische Art“ Rahmchampignons, Wacholderschinken (1,3,7,9, A)*

*Handgeschabte Spätzle & Allerlei Gemüse € 33,90*

\*

*Cordon bleu "De Luxe" - Duroc Schweinerücken (1,3,7,9)*

*Parmaschinken, reifer Comté, Parmesan-Brotkruste Saisonale Gemüse, Pommes Frites € 32,90*

\*

*Ragout vom heimischen Reh, Semmelstoppelpilze (1,3,7)*

*Handgeschabte Spätzle € 30,90*

\*

## Unsere Fischgerichte

\*

*Piccata vom Wildfang-Rotbarsch  
Safran-Zucchini, Spaghetti Milanese € 30,90  
(1,3,4,7,8)*

\*

*Bretonischer Steinbutt, Herbsttrüffel  
Spaghetti „Chitarra“ Zweierlei Püree, Frittierte Porree € 49,90  
(1,4,7,8,9)*

\*

*Geangelter Eismeer-Kabeljau in Parmesan-Brotkrume,  
Pinien-Kartoffelsalat, Wachelei, Cesar-Salat € 36,90  
(3,4,7,9)*

\*

*Winter-Kabeljau in Tempura gebacken  
gebratener Spitzkohl, Pinien-Kartoffelpüree € 39,90  
(4,7,8)*

\*

*4 St. Wildgarnelen, Lila Süßkartoffel-Glasnudelsalat  
& Zuckerschotenpüree (mittlere Schärfe) € 39,90  
(2,4,8)*

\*

*Octopus gebraten & Wildgarnele, Artischocken,  
Räucher-Peperonaten, schwarzes Bohnenpüree,  
Confit & frittierte Porree € 43,90  
(1,2,4,8)*

\*

*Argentinische Wildgarnelen (4/6er) auf südfranzösische Art (scharf)  
Tomaten, Knoblauch, Champignons & Chili, Reggiano  
dazu Basmatireis € 39,90  
(2,7)*

\*

*Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf  
Grillgemüse & Basmatireis € 49,90  
(4,9)*

\*

*Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen  
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.*

*Allergenkennzeichnung:*

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische  
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte  
8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere  
Zusatzstoffe A = Antioxidationsmittel*

**„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. MwSt“**

\*\*\*



## Unsere Dessert´s

*Mini-Crème Brûlée & Espresso € 8,90 (3,7)*

\*

*„Affogato“*

*Hausgemachtes Madagaskar -Vanilleeis (3,7)*

*aufgegossen mit Espresso € 7,90*

\*

*Hausgemachtes Himbeersorbet (Vegan)*

*aufgefüllt mit Himbeergeist € 9,90*

\*

*Madagaskar Vanilleeis (3,7)*

*dazu 3 cl Eierlikör-Haselnuss (Fa. Wild) € 8,50*

\*

*Variation von hausgemachten Sorbets (Vegan)*

*an Beeren der Saison € 12,90*

\*

*Lauwarmer Schokokuchen (3,7,8)*

*Vanilleeis & Früchten € 13,90*

\*

*Classic Crème Brûlée (3,7)*

*an Früchten & Sorbet € 12,90*

\*

*„Armer Ritter“ in Butterschmalz gebraten (1,3,7,8)*

*Marinierte Erdbeeren, Vanillesauce & Madagaskar Vanilleeis € 13,90*

\*

*„Salat von Erdbeeren, Basilikum & getrockneten Wildheidelbeeren (1)*

*Kokos-Yoghurt, Erdbeersorbet & Kokos-Espuma € 13,90 / Vegan*

## Digestif Empfehlung

„ 2 cl“

*Topinambur € 4,50*

*Williamsbirne € 5,50*

*Mirabelle € 5,50*

*Kirsche € 5,50*

*Zwetschge € 5,50*

*div. „Etter“ Brände € 7,50*

*Spargel-Geist Brennerei Wekerle € 7,50*

*div. Scheibel-Brände € 8,90*

*Moorbirne/Apricot-Brandy*

*Cherry Brandy/Zibärtele/Wildhimbeerbrand*

*Williams/Edles Fass Haselnuss"350"*

*Premium Marille/ Premium Kirschwasser*

## Kaffeespezialitäten

*Tasse Kaffee € 3,20*

*Espresso € 3,20*

*Espresso doppelt € 4,20*

*Cappuccino € 3,90*

*Milchkaffee € 4,50*