



Vorspeisen

Bohne & Blumenkohl

Cidre, Winter- Trüffel, Bacon-Crumble

Bean & cauliflower, cidre, truffle, bacon-crumble

€ 26

Feige & Ziegenkäse

Kürbisflan, Akazienhonig, Kürbiskernöl

Fig & goat cheese, pumpkin, acacia honey, pumpkin seed oil

€ 24

Suppen

Suppe vom Allgäuer Alpkäsle (Maitre-Affineur Waltmann)

Brunnenkresse-Pesto, Brotchip

Mountain cheese soup, watercress pesto, bread-chip

€ 16

Kaisergranat-Schaum-Suppe

Estragon, Flusskrebsspraline, Ratatouille, Felchen- Kaviar

Langoustine- foam- soup, tarragon, ratatouille, trout caviar

€ 26

Zwischengerichte

Kalbsleber & Jacobsmuschel

Abate-Birne, Balsamico, Knollensellerie

Veal liver & scallop, pear, balsamic vinegar, celery root

€ 29

Linse & Mais

Blaue Pflaume, Pfifferling, Popcorn, Rotes Curry

Lentil & corn, blue plum, chanterelle, popcorn, red curry

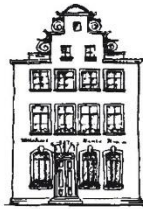
€ 24

Sie probieren gerne verschiedene Gerichte?

Sehr gerne, dann teilen Sie sich ein Gericht, hierfür erlauben wir uns Ihnen ein Gedeck von 3 € pro Person zu berechnen.

Do you like trying different dishes?

Share a dish, for a plate charge of 3 € per person.



Weinhaus
Sante Anna

Hauptgänge

Pilz-,Nauels`-taschen (Vegi)

Parmesan- Espuma, Schnittlauch, **€ 29**
Mushroom pasta pockets, Parmesan foam, chives

Düsseldorfer Senfrostbraten

Rumpsteak mit Senfkruste, Kartoffelpüree, sautierter Wirsing **€ 35**
Düsseldorf striploin steak mustardcrust, mashed potato, savoy cabbage, jus

Gebratenes Kalbsfilet

Gebackene Kartoffel, Aprikose, Kohlrabi, Romanesco **€ 41**
Roasted veal fillet, dauphine potato, apricot, kohlrabi, romanesco

Rotbarbe & Schnecke

Gelbe & rote Beete, Raviolo, Weißweinsöße **€ 37**
Red Mullet & Snail, yellow & beetroot, raviolo, white wine sauce

Geschmorte Keule vom Schwarzfederhuhn

Karotten, gebratene Kartoffeln, Shiitake **€ 36**
Braised leg of black- poulet, carrots, fried potatoes, shiitake

Desserts

Kugel Sorbet

Sorbet of the day **€ 6**

Apfel & Tonkabohne

Mousse, Crumble, Gel **€ 17**
Apple & Tonka bean, mousse, crumble, gel

Käseauswahl vom Maître-Affineur Waltmann

Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf **€ 20**
Variation of French cheese, fig mustard, nuts, fruit bread

**Sie möchten ein Menü essen? Kein Problem, stellen Sie sich IHR Menü zusammen!
Wir rabattieren Ihre Rechnung um 7 €**

You want to eat menu?

No problem, put together YOUR menu! We discount your bill by €7.

Die Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt.

*Dear guests, if you have allergic reactions or intolerances to any food groups/ ingredients please ask for our special menu.
7 % tax included*