

WEIN DES MONATS

2025 Spätburgunder Blanc de Noir, trocken

Weiß aus Rot – Aromen von Birne und Quitte, fruchtig und frisch

Weingut Meier, Weyher

0,1l | Euro 3,90 0,2l | 7,50 0,75l | 26,00

CHEF'S CHOICE MENU

Tatar vom Gelbflossenthunfisch |
Glasnudelsalat | Kräuteremulsion | Sesam

Maishähnchen in Serranoschinken |
Kartoffelkrapfen | Sellerie-Vanillepüree | Wirsing

Valrhona Schokoladen Crème brûlée |
Mango | Himbeersorbet

3-Gang-Menü 56,00



@wallonenhof.otterberg

VORSPEISEN

Bärlauchschaumsuppe I Croûtons	9,50
Maiscremesuppe I Black tiger Garnele	13,50
Rinderpastrami I Trüffelmayonnaise I Feldsalat	16,00
Rote Bete-Bohnenmousse I Apfel-Nussbrot I Rucola I Balsamico I Kürbiskerne	15,00
Tatar vom Gelbflossenthunfisch I Glasnudelsalat I Kräuteremulsion I Sesam	16,00

HAUPTGERICHTE

Fang des Tages I Cannelloni I Bärlauchspinat I Ratatouille	32,00
Simmentaler Rindertafelspitz rosa gebraten I Wurzelgemüse I Bärlauch-Kartoffelstampf I Pfeffer-Cognacrahm	30,00
Maishähnchen in Serranoschinken I Kartoffelkrapfen I Sellerie-Vanillepüree I Wirsing	28,00
Blumenkohlsteak I Onsen-Ei I Kartoffelespuma I Trüffel optional mit Wiener Schnitzel	25,00 + 10,00

DESSERTS

Valrhona Schokoladen Crème brûlée I Mango I Himbeersorbet	15,00
Topfen-Nougatknödel I Sauerkirsche I Sauerrahmeis	15,00
Vanilleeis I Kürbiskernöl I kandierte Kürbiskerne	9,00



@wallonenhof.otterberg