

Suppen

S chwäbische Festtagssuppe	7,50
P fifferlingscremesuppe	8,50
K ürbiscresmesuppe / Kernöl	10,00

Vorspeisen

S alate vom Buffet	8,00
K ohlrabi-Carpaccio / Dörrpflaumenvinaigrette / glasierter Apfel / Kresse	14,00
C arpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta	19,00
R indertatar / Balsamico-Creme / Limetten-Crème fraîche / Kresse	19,00

Saisonales

...P ortion frische Steinpilze / sautiert mit Kräutern <i>(als Vorspeise oder Beilage)</i>	15,00
M aispoularde / sautierter Kürbis / Rosmarinjus / Macairekartoffeln	26,00
F rische Steinpilze / Linguine / Balsamicojus	27,00
L inguine / Pesto / Pfifferlinge / sautierte Garnele / Parmesan	35,00

Fleischgerichte

S chwäbische Versucherle / Maultasche / geschmortes Rinderbäckle / kleine Salatgarnitur / Kartoffelsalat	19,00
K albsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle	große Portion 25,00 kleine Portion 22,00
Z wiebelrostbraten / Sauerkraut / Maultasche / Zwiebelschmelze / Spätzle	29,00
S chweinefilet-Medaillons / Pfifferlinge à la Crème / handgeschabte Spätzle	28,00
R umpsteak / Kräuterbutter / Speckbohnen / Pommes frites	31,00

Für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

C hateaubriand für 2 Personen / Sauce Béarnaise / Kartoffelgratin / Gemüsegarnitur	pro Person 41,00
--	------------------

Wildgerichte

W ildragout von Hirsch und Reh / Preiselbeeren / Spätzle	große Portion 25,00 kleine Portion 22,00
R ehnüßchen rosa gebraten / Morchelrahmsoße / Mandel-Brokkoli / Schupfnudeln	große Portion 35,00 kleine Portion 31,00

Fischgerichte

Seeteufel-Medaillons / Zitronenschaumsoße / Ratatouille-Gemüse / Kartoffelgratin	große Portion	35,00
	kleine Portion	31,00
Zanderfilet / Kräuterseitlinge / cremiges Kürbisrisotto		30,00

Vegetarisch

Auberginen-Zucchini-Röllchen gefüllt mit Spinat / Tomatenpesto / Parmesan / Risotto	24,00
Kürbisgnocci / Orangensoße / gebratener Kürbis / Rosenkohl	25,00

Vegan

Süßkartoffel-Pasta / Zitronengras-Kokos-Sud / Favabohnen	22,00
---	-------

...und zum Nachtisch

Crème Brûlée / Himbeersoße / Fruchtsorbet	10,00
Feigen-Cassis-Parfait / Birnenchutney / Schokoladeneispuma	11,00
Mousse von dunkler Schokolade / marinierte Erdbeeren / Passionsfruchtsorbet	11,00
Warmes Zwetschgenragout / Karamelleis / Vanilleespuma	10,00

**Runden Sie Ihr Abendessen mit einem köstlichen Digestif ab -
wir empfehlen Ihnen:**

„Edle - Himbeere“ – Premium plus, über Gold destilliert 6,70
Mehr Frucht erleben, genießen Sie die Feinheiten dieser Premium-Spirituose mit
dem Fruchtplus aus der Brennerei Scheibel, Kappelrodeck

„99er Alter Mirabell“ – ausgezeichnet mit der Goldmedaille 5,90
Reife, handverlesene Früchte, ein langsamer Brennvorgang und die Lagerung über
viele Jahre zeichnen diesen Edel – Brand aus, Brennerei Graf, Obersasbach.

Außerdem empfehlen wir Ihnen unsere **Dessertweine** (5cl):

Durbacher Traminer Auslese	4,50
Plaisir Passito Rosso	4,50

Sollten Sie an Allergien leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Wir helfen Ihnen gerne weiter.