

Suppen

S pargelcremesuppe / gebratene Garnelen	9,50
S chwäbische Festtagssuppe	7,00

Vorspeisen

R äucheraal Terrine / Gelierter Sauerrahm / Wasabi-Gurken	16,00
C arpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta	16,00
B unte Tomaten / Büffelmozzarella / Rucola / Limettenöl	14,00
S alate vom Buffet	8,50

Tapas

M elone-Schinken / Fleischbällchen / Garnele / Antipastigemüse / Gazpacho / Manchego	auch als Vorspeise für Zwei möglich	24,00
---	-------------------------------------	-------

Saisonale Empfehlungen

C hateaubriand für 2 Personen / Sauce Bernaise / Kartoffelgratin / Gemüse garnitur	pro Person	38,00
S chwäbische Versucherle / Maultasche / geschmorte Rinderbäckle / Kartoffelsalat		17,00
F rischer Stangenspargel / Sauce Hollandaise / Kräuterflädle / Butterkartoffeln		29,00
mit Kalbschnitzel		36,00
mit Dorade Royal		36,00
mit gemischtem Schinken		34,00
D reierlei vom Büsumer Matjes / Butterkartoffeln		20,00
B üsumer Matjesfilet / Shrimps / Dillsoße / Butterkartoffeln		19,00

Fleischgerichte

F iletteller von Rind & Schwein / Rahmsoße / Sauce Bernaise / Champignons / handgeschabte Spätzle	große Portion	27,00
	kleine Portion	24,00
K albsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle		24,00
	kleine Portion	21,00
Z wiebelrostbraten / mit Bratkartoffeln		26,00
R osa gebratenes Lammkotelett / Ratatouille / Kartoffelgratin		32,00

Wildgerichte

Wildragout / Preiselbeeren / Spätzle	große Portion	24,50
	kleine Portion	21,50
Rehnüßle rosa gebraten / Morchelrahmsoße / Mandelbrokkoli / Schupfnudeln	große Portion	33,50
	kleine Portion	30,00

Fischgerichte

Filet von der Dorade Royal / Tomaten-Zuchinigemüse / Kartoffelgratin	27,00
Frisches Zanderfilet / Paprikaschaumsoße / Blattspinat / Tagliolini	26,00

Vegetarisch

Gemüseküchlein / Sautierter Blattspinat / Tomatenpesto / Schupfnudeln	25,00
--	-------

Vegan

Poke Bowl / Tofuspieß / Avocado / Erbsen / Rotkraut / Sojasoße / Frühlingszwiebeln	25,00
---	-------

und zum Nachtisch

Marinierte Beeren / Passionsfruchtsorbet / Mandelhippe	9,00
Apfeltarte für 2 Personen / Vanillerahmeis	ca. 20 min Vorbereitungszeit pro Person 10,00
Crème Brûlée / Fruchtsorbet / Himbeersoße	10,00
Rhabarberkompott / Vanillesud / Schokoladenmousse / Joghurteis	10,00
Salat vom Buffet als Beilage statt Gemüse / Sättigungsbeilage	5,00

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