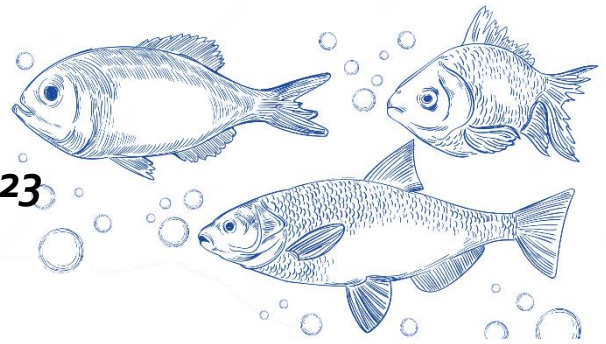


Fischwoche 2023



Vorspeisen:

Shrimps-Carpaccio / Shiitake- Pilze / Staudensellerie / mariniertes Ingwer	16,00
Sashimi vom Yellowfin- Thunfisch / Safran-Mayonnaise / grüner Spargel / Fenchelcroustini	19,00
Asiatischer Hummersalat / Mango / Wakame	26,00

Suppe:

Gratinierte Hummerschaumsuppe mit Cognac-Sahne	12,00
„Bouillabaisse“ - französische Fischsuppe / Röstbrot	15,00

Krusten- & Schalentiere:

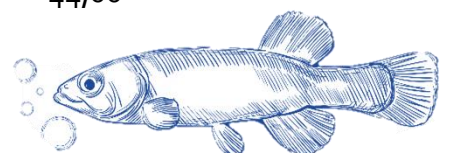
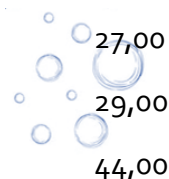
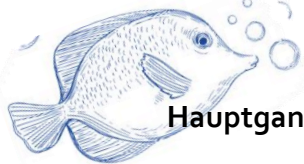
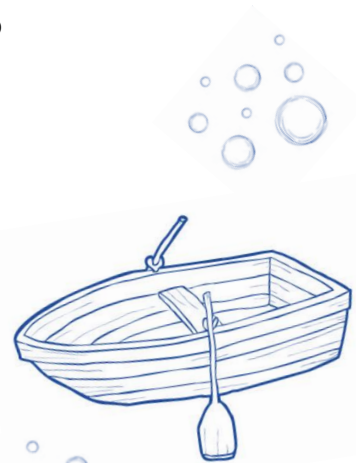
Fine de Claire- Auster / Chesterbrot / Schalotten-Vinaigrette / Zitrone	Stk. 3,50
Gratinierte Jacobsmuschel / Baguette	Stk. 7,00
Frische Muscheln / Weißwein-Gemüse-Sud / Baguette	13,00

Für zwei Personen:

Wolfsbarsch in der Salzkruste / Garnelen / Jacobsmuscheln / Hummersoße / grüner Spargel / Reis / Linguine	pro Person 38,00
	Zubereitungszeit mindestens 20 Minuten

Hauptgang:

Fish 'n' Chips / in Ei gebratener Fisch / Remouladen-Sauce / Pommes frites oder Kartoffel-Gurken-Salat	20,00
Frisches Forellenfilet von der Lohmühle / „Müllerin Art“ mit Mandel-Butter / Kartoffeln	23,00
Kabeljaurücken / Rote Beete / Meerrettichschaum / Linguine	27,00
Seeteufelmedaillons / Ratatouille-Gemüse / Kartoffelgratin	29,00
Ganze gebratene Seezunge / Petersilien-Butter / Salzkartoffeln	44,00



Suppen

B ärlauchschaumsuppe / sautierte Garnelen	8,00
S chwäbische Festtagssuppe	7,00

Vorspeisen

C arpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta	17,00
S alate vom Buffet	8,50
S alat vom Buffet statt Gemüse / Sättigungsbeilage	5,00

Saisonale Empfehlungen

R inderhüftsteak / frische Steinpilze à la Crème / Bratkartoffeln	29,00
--	-------

Fleischgerichte

F iletteller von Rind & Schwein / Rahmsoße / Sauce Béarnaise / Champignons / handgeschabte Spätzle	große Portion 29,00 kleine Portion 25,00
K albsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle	25,00 kleine Portion 22,00
S chwäbischer Rostbraten / Sauerkraut / handgeschabte Spätzle / Maultasche	28,00

Wildgerichte

Wildragout / Preiselbeeren / Spätzle	große Portion	25,00
	kleine Portion	22,00
Rehnüßchen rosa gebraten / Morchelrahmsoße / Mandel-Brokkoli / Schupfnudeln	große Portion	35,00
	kleine Portion	31,00

Vegetarisch

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

Vegan

Asia Bowl / Soja-Nudeln / sautiertes Gemüse / Frühlingsrollen / schwarzer Sesam-Dip	26,00
---	-------

...und zum Nachtisch

Crème Brûlée / Himbeersoße / Fruchtsorbet	11,00		
Dunkles Schokoladenmousse / Sauerkirschen / Kirschwasser-Espuma / Rahmeis	11,00		
Apfeltarte für 2 Personen / Vanillerahmeis	ca. 20 min Vorbereitungszeit	pro Person	10,00