

## Suppen

<b>Schwäbische Festtagsuppe</b>	7,00
<b>Kürbisschaumsuppe / Kernöl</b>	9,00
<b>Parmesanschaumsuppe / Balsamicocrème / Röstbrot</b>	9,50

## Vorspeisen

<b>Salate vom Buffet</b>	8,50
<b>Chicorée-Salat / Trauben / Sonnenblumenkerne / geschmolzener Gorgonzola</b>	14,00
<b>Hausgebeizter Lachs / Reibeküchle / Senf-Dillsoße</b>	17,00
<b>Carpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta</b>	18,00

## Saisonales

<b>Kalbstafelspitzsülze / Kräutervinaigrette / Salatgarnitur / Reibeküchle</b>	18,00
<b>Kalbsleber rosa gebraten Berliner Art / Apfelscheiben / gebackene Zwiebel / Speck / Mousselinkartoffeln</b>	24,50
<b>Frische Steinpilze mit Linguine</b>	27,00

## Fleischgerichte

<b>Schwäbische Versucherle / Maultasche / geschmortes Rinderbäckle / kleine Salatgarnitur / Kartoffelsalat</b>	17,00
<b>Kalbsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle</b>	große Portion 25,00 kleine Portion 22,00
<b>Filetteller von Rind &amp; Schwein / Rahmsoße / Champignons / handgeschabte Spätzle</b>	große Portion 29,00 kleine Portion 25,00
<b>Schweinefiletmedaillons / Steinpilze à la Crème / handgeschabte Spätzle</b>	große Portion 29,00 kleine Portion 26,00
<b>Rostbraten / Filderkraut / Maultasche / handgeschabte Spätzle</b>	29,00
<b>Rinderhüftsteak / Kräuterbutter / Pommes frites</b>	29,00
<b>Rosa gebratene Lammkoteletts / Ratatouille / Kartoffelgratin</b>	30,00

## Wildgerichte

<b>Wildragout von Hirsch und Reh / Preiselbeeren / Spätzle</b>	große Portion 25,00 kleine Portion 22,00
<b>Rehnüßchen rosa gebraten / Morchelrahmsoße / Mandel-Brokkoli / Schupfnudeln</b>	große Portion 35,00 kleine Portion 31,00

## Fischgerichte

<b>Frisches Forellenfilet</b> / Mandelbutter / Petersilienkartoffeln		27,00
<b>Zanderfilet</b> / Specksoße / Champagnerkraut / Mousseline-Kartoffeln	große Portion	31,00
	kleine Portion	27,00
<b>Gebratene Riesengarnelen</b> / Hummersoße / Parmesan / Trüffel / Tagliolini	große Portion	34,00
	kleine Portion	30,00

## Vegetarisch

<b>Kürbis-Gnocchi</b> / Orangenbuttersoße / Rosenkohl / gegrillter Kürbis		26,00
<b>Gebratene Serviettenknödel</b> / Blattspinat / Tomatenchutney / Gorgonzolasoße		27,00

## Vegan

<b>Steinpilze gebraten</b> / Blattspinat / Rissolée kartoffeln		26,00
--	--	-------

## ...und zum Nachtisch

<b>Schoko- Williamsbirnentarte</b> / Williamsbirnensorbet		12,00
<b>Marinierte Beeren</b> / Passionsfruchtsorbet / Himbeersoße / Mandelhippe		10,00
<b>Crème Brûlée</b> / Himbeersoße / Fruchtsorbet		10,00
<b>Topfen-Zwetschgen-Knödel</b> / Vanillesoße / Rahmeis		10,00
<b>Honigparfait</b> / eingelegte Zwetschgen / Zimtschaum		10,00

**R**unden Sie Ihr Abendessen mit einem köstlichen Digestif ab -  
wir empfehlen Ihnen die **limitierten Brände aus der „Schatzkammer“**

Haben Sie schon einmal von der „Schatzkammer“ der Brennerei Scheibel gehört?  
In dieser bewahrt die Brennerei edle Brände aus alten, teilweise fast vergessenen Obstsorten bis zur  
perfekten Reife auf. Einmal im Jahr, **immer am 01. September**, kommt eine kleine Auswahl  
edeltster Brände in limitierter Edition in den Handel.

Nutzen Sie die einmalige Gelegenheit und genießen Sie als Digestif (2cl) aus der geöffneten  
**Schatzkammer 2023:**

<b>„Lava Mandarine“</b> - Premium, über Gold destilliert	12,00
<b>„Blackcurrant Rum“</b> - Premium, über Gold destilliert	7,90

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

<b>Durbacher Traminer Auslese</b>	4,50
<b>Plaisir Passito Rosso</b>	4,50

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