

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe	7,50
Parmesanschaumsuppe / Balsamico-Crème	9,50
Kürbiscremesuppe / Kernöl	10,00

Vorspeisen

Salate vom Buffet	8,00
Feldsalat-Röschen / glasierte Birnen / warmer Gorgonzola / karamellisierte Walnüsse	14,00
Carpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta	19,00
Rindertatar / Balsamico-Creme / Limetten-Crème fraîche / Kresse	19,00
Gratinierte Jakobsmuschel	pro Stück 7,50

Saisonales

...Portion frische Steinpilze / sautiert mit Kräutern (als Vorspeise oder Beilage)	15,00
Frische Bauerente / Apfel-Rotkraut / Semmelknödel	28,00
Frische Steinpilze / Linguine / Balsamicojus	27,00
Linguine / Hummerschaumsoße / Steinpilze / sautierte Garnele / Parmesan	35,00

Fleischgerichte

Schwäbische Versucherle / Maultasche / geschmortes Rinderbäckle / kleine Salatgarnitur / Kartoffelsalat	19,00
Kalbsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle	große Portion 25,00 kleine Portion 22,00
Zwiebelrostbraten / Sauerkraut / Maultasche / Zwiebelschmelze / Spätzle	29,00
Schweinefilet-Medaillons / Steinpilze à la Crème / handgeschabte Spätzle	28,00
Rumpsteak / Kräuterbutter / Speckbohnen / Pommes frites	31,00

Für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

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

Wildgerichte

Wildragout von Hirsch und Reh / 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

Fischgerichte

S eeteufel-Medaillons / Hummerschaumsoße / Ratatouille-Gemüse / Kartoffelgratin	große Portion	35,00
	kleine Portion	31,00
Z anderfilet / Champagnerkraut / Specksoße / Mousselinekartoffeln		32,00

Vegetarisch

A uberginen-Zucchini-Röllchen gefüllt mit Spinat / Tomatenpesto / Parmesan / Risotto	24,00
K ürbisgnocci / Orangensoße / gebratener Kürbis / Rosenkohl	25,00

Vegan

S üßkartoffel-Pasta / Zitronengras-Kokos-Sud / Favabohnen	22,00
--	-------

...und zum Nachtisch

C rème Brûlée / Himbeersoße / Fruchtsorbet / Schoko-Mousse	10,00
F eigen-Cassis-Parfait / Vanille-Espuma / glasierte Feigen	10,00
S chokoladen-Birnen-Tarte / Birnen-Chutney / Rahmeis	11,00
W armes Zwetschgenragout / Karamelleis / Vanilleespuma	10,00

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

„Pina Gold“ – Premium, über Gold destilliert	6,20
„Moor-Birne“ - Premium, über Gold destilliert	6,90
„Blackcurrant Rum“ - Premium, über Gold destilliert	7,90

Außerdem empfehlen wir Ihnen unsere **saisonalen 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.