

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe	7,50
Spargelcremesuppe	8,00
Brunnenkresseschaumsuppe / sautierte Garnele	9,50

Vorspeisen

Salate vom Buffet	8,00
Marinierter Lachs / Rote Beete Carpaccio / Erbsenpüree/ Meerrettich / Wodka / Dill	17,00
Rindertatar / grüner Spargel / Balsamico-Creme / Limetten-Crème fraîche	19,00
Carpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta	19,00

Saisonales

Linguine / Parmesan-Trüffelsoße / frischer Trüffel / Rucolapesto	28,50
- mit sautierten Garnelen	37,00
Paniertes Kalbsschnitzel / frischer Stangenspargel / neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise	31,00

Fleischgerichte

Schwäbische Versucherle / Maultasche / geschmortes Rinderbäckle / kleine Salatgarnitur / Kartoffelsalat	18,00
Kalbsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle	große Portion 25,00 kleine Portion 22,00
Filetteller von Rind & Schwein / Rahmsoße / Champignons / handgeschabte Spätzle	große Portion 29,00 kleine Portion 26,00
Zwiebelrostbraten / angeschwitzte Zwiebeln / Jus / Bratkartoffeln	28,00
Rinderhüftsteak / Kräuterbutter / Pommes frites	29,00

Für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

Tomahawk-Steak / Sauce Béarnaise / Grilltomate / Bohnen / Kartoffelgratin pro Person	36,00
---	-------

Wildgerichte

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

Fischgerichte

Seeteufel-Médallions / Zitronenschaumsoße / Ratatouille-Gemüse / Kartoffelgratin	große Portion	35,00
	kleine Portion	31,00
Schollenfilet / gerösteter Speck / frischer Stangenspargel / Neue Kartoffeln		31,00

Vegetarisch

Soba-Nudeln / Sojasauce / Asia-Gemüse / Frühlingsrollen		24,00
Frischer Stangenspargel / Kräuterflädle / Neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise		25,00

Vegan

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

...und zum Nachtisch

Crème Brûlée / Himbeersauce / Fruchtsorbet		10,00
Erdbeer-Parfait / Vanille-Joghurt-Espuma / Rhabarber-Ragout		11,00
Mousse von dunkler Schokolade / marinierte Erdbeeren / Passionsfruchtsorbet		11,00
Passionsfruchtgrütze / Kokos-Espuma / Vanilleeis		9,00

**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 5,80
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.