

Suppen

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

Vorspeisen

| | | |
|--|-----------|-------|
| Gratinierte Jakobsmuschel | pro Stück | 7,50 |
| Salate vom Buffet | | 8,00 |
| Feldsalat-Röschen / glasierte Birnen / warmer Gorgonzola / karamellisierte Walnüsse | | 14,00 |
| Räucherlachstatar / Senf-Dill-Soße / Reibeküchle | | 18,00 |
| Carpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta | | 19,00 |

Saisonales

| | |
|--|-------|
| Sauerbraten / Apfelrotkraut / Semmelknödel | 25,00 |
| Frische Kalbsleber / Grilltomaten / Apfelscheiben / Speck / Mousseline-Kartoffeln | 27,00 |
| Frische Bauernente / Apfel-Rotkraut / Semmelknödel | 28,00 |

Fleischgerichte

| | |
|--|---|
| Schwäbische Versucherle / Maultasche / geschmortes Rinderbäckle / kleine Salatgarnitur / Kartoffelsalat | 19,00 |
| Kalbsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle | große Portion 25,00 kleine Portion 22,00 |
| Schweinefilet-Medallions / Steinpilze à la Crème / handgeschabte Spätzle | 28,00 |
| Zwiebelrostbraten / Sauerkraut / Maultasche / Zwiebelschmelze / Spätzle | 29,00 |
| 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

| | | |
|---|----------------|-------|
| Zanderfilet / Champagnerkraut / Specksoße / Mousseline-Kartoffeln | | 32,00 |
| Seeteufel-Medaillons / Hummerschaumsoße / Ratatouille-Gemüse / Kartoffelgratin | große Portion | 35,00 |
| | kleine Portion | 31,00 |

Vegetarisch

| | | |
|--|--|-------|
| Kürbisgnocchi / Orangensoße / gebratener Kürbis / Rosenkohl | | 25,00 |
| Spinat-Käseknödel / glasierte Rote Beete / Petersilienwurzelcreme | | 27,00 |

Vegan

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

...und zum **N**achtisch

| | | |
|---|--|-------|
| Crème Brûlée / Himbeersoße / Fruchtsorbet / Schokoladen-Mousse | | 10,00 |
| Feigen-Cassis-Parfait / Vanille-Espuma / glasierte Feigen | | 10,00 |
| Warmes Zwetschgenragout / Karamelleis / Vanille-Espuma | | 10,00 |
| Schokoladen-Birnen-Tarte / Birnen-Chutney / Rahmeis | | 11,00 |

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.