

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe	7,50
Zitronengras-Champagnersuppe / Trüffelravioli	9,50
Bärlauchschaumsuppe / Bruschetta	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 / Bärlauchpesto	34,00
- mit sautierter Garnele	37,00
Paniertes Kalbsschnitzel / frischer Stangenspargel / neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise	29,00

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
Rostbraten / Filderkraut / Maultasche / handgeschabte Spätzle	29,00
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

Zanderfilet / Hummerschaumsauce / Blattspinat / Nudeln	große Portion	32,00
	kleine Portion	28,00
Gelbflossen-Makrele / Teriyakisud / Pakchoi / Chinakohl / Basmati-Reis	große Portion	35,00
	kleine Portion	31,00

Vegetarisch

Gebratene Gemüseküchlein / Tomatenpesto / sautierter Blattspinat / Schupfnudeln	24,00
Frischer Stangenspargel / Kräuterflädle / neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise	25,00

Vegan

Curry aus Kichererbsen und Linsen / gebratener Tofu / Shiitake-Pilze	20,00
---	-------

...und zum Nachtisch

Crème Brûlée / Himbeersauce / Fruchtsorbet	10,00
Williamsbirnenmousse / Schokoladen-Ingwersauce / Vanilleeis	10,00
Schwarzwälder Kirschwasser-Eisbombe / warme Schattenmorellen	10,00
Passionsfruchtgrütze / Kokospuma / Vanilleeis	9,00

**Runden Sie Ihr Abendessen mit einem köstlichen Digestif ab -
wir empfehlen Ihnen:**

„Edle - Himbeere“ – Premium plus, über Gold destilliert
Mehr Frucht erleben, genießen Sie die Feinheiten dieser Premium-Spirituose mit
dem Fruchtplus aus der Brennerei Scheibel, Kappelrodeck 6,70

„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.