

Suppen

S chwäbische Festtagssuppe	8,00
K ürbisschaumsuppe / Kürbiskernöl	10,00

Vorspeisen

S alate vom Buffet	8,00
G ratinierter Ziegenkäse / Kürbis-Chutney / Feldsalat	16,00
C arpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta	19,00
G ebratenes Wachtelbrüstchen / frische Steinpilze / grüner Spargel / Selleriepüree	24,00

Fleischgerichte

S chwäbische Versucherle / Maultasche / geschmortes Rinderbäckle / kleine Salatgarnitur / Kartoffelsalat	21,00
K albsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle	große Portion 26,00 kleine Portion 23,00
S chwäbischer Zwiebelrostbraten / Sauerkraut / handgeschabte Spätzle	30,00
R osa gebratene Barbarie Entenbrust / Zuckerschoten / Selleriepüree / Kartoffelgratin	30,00
R umpsteak / Kräuterbutter / Speckbohnen / Pommes frites	32,00

Für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

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

Wildgerichte

W ildragout von Hirsch und Reh / Preiselbeeren / Spätzle	große Portion 28,00 kleine Portion 24,00
R ehnüßchen rosa gebraten / Morchelrahmsauce / Mandel-Brokkoli / Schupfnudeln	große Portion 38,00 kleine Portion 34,00

Fischgerichte

G ebratenes Zanderfilet / Champagnerkraut / Meerrettichschaumsoße Mousseline-Kartoffel	34,00
G ebratenes Wolfsbarschfilet / wilder Brokkoli / Kartoffelstampf - mit frischem Trüffel	35,00 40,00

Vegetarisch

K ürbis-Gnocchi / Orangen-Butter-Soße / gegrillter Kürbis / Rosenkohlblätter	27,00
G emüseküchle / Ratatouille / Tomatenpesto	vegan 26,00

...und zum Nachtisch

P assionsfrucht-Grütze / Kokos-Espuma / Ananas-Basilikum Eis	10,00
C rème Brûlée / Himbeersoße / Fruchtsorbet / Schokoladen-Mousse	11,00
W eißes Schokoladen-Parfait / Mango-Chutney / Himbeer-Espuma	11,00
R üblükuchen / glasierte Zwetschgen / Karamell-Eis	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
„Blackcurrent 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.