

## Suppen

<b>Schwäbische Festtagssuppe</b>	8,00
<b>Spargelcremesuppe</b>	8,50
<b>Kräuterschaumsuppe / sautierte Garnele</b>	11,00

## Vorspeisen

<b>Gratinierte Jakobsmuschel</b>	pro Stück	7,50
<b>Salate vom Buffet</b>		8,00
<b>Burrata / Aprikosen-Chutney / Limonenöl / Rucola</b>		18,00
<b>Carpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta</b>		19,00
<b>Marineretes Räucherlachstatar / Selleriepüree / Shiitake Pilze / Kresse</b>		19,00

## Saisonales

<b>Frischer Stangenspargel / Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln / mit Kräuterflädle</b>	27,00
dazu kleines Kalbsschnitzel- paniert oder natur	36,00
dazu gebratenes Schollenfilet	36,00
dazu kleines Rumpsteak	39,00
<b>Frischer Matjes wahlweise an:</b>	23,00
- Currysoße	
- Shrimps-Dill-Sauce	
- Hausfrauenart	
... dazu neue Kartoffeln	

## Fleischgerichte

<b>Schwäbische Versucherle / Maultasche / geschmortes Rinderbäckle / kleine Salatgarnitur / Kartoffelsalat</b>		20,00
<b>Kalbsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle</b>	große Portion	25,00
	kleine Portion	22,00
<b>Sautierte Kalbsnieren / Pommery-Cognac-Soße / Kartoffelrösti</b>		28,00
<b>Zwiebelrostbraten / Zwiebelschmelze / Bratkartoffeln</b>		29,00
<b>Rumpsteak / Kräuterbutter / Speckbohnen / Pommes frites</b>		31,00

## Für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

<b>Chateaubriand für 2 Personen / Sauce Béarnaise / Kartoffelgratin / Gemüse garnitur</b>	pro Person	41,00
---	------------	-------

## Wildgerichte

<b>Wildragout von Hirsch und Reh</b> / Preiselbeeren / Spätzle	große Portion	26,00
	kleine Portion	23,00
<b>Rehnüßchen rosa gebraten</b> / Morchelrahmsoße / Mandel-Brokkoli / Schupfnudeln	große Portion	36,00
	kleine Portion	32,00

## Fischgerichte

<b>Schollenfilet Finkenwerder Art</b> / Kräuterkartoffeln		30,00
<b>Seeteufel-Medaillons</b> / Hummerschaumsoße / Ratatouille-Gemüse / Kartoffelgratin	große Portion	35,00
	kleine Portion	31,00

## Vegetarisch

<b>Gemüseküchle</b> / Ratatouille / Tomatenpesto		26,00
<b>Spinat-Käseknödel</b> / glasierte Rote Beete / Petersilienwurzelcreme		25,00

## Vegan

<b>Süßkartoffel-Pasta</b> / Zitronengras-Kokos-Sud / Favabohnen		23,00
---	--	-------

## ...und zum Nachtisch

<b>Crème Brûlée</b> / Himbeersoße / Fruchtsorbet / Schokoladen-Mousse		11,00
<b>Passionsfrucht-Grütze</b> / Kokos-Espuma / Ananas-Basilikum Eis		10,00
<b>Vanille-Parfait</b> / Marinierte Erdbeeren / Joghurt Espuma		11,00
<b>Flammierte Erdbeeren</b> / grüner Pfeffer / Rahmeis		11,00

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

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

Außerdem empfehlen wir Ihnen unsere **saisonalen Dessertweine** (5cl):

<b>Durbacher Traminer Auslese</b>	4,50
<b>Plaisir Passito Rosso</b>	4,50

Sollten Sie an Allergien leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.  
Wir helfen Ihnen gerne weiter.