

Suppen

S chwäbische Festtagssuppe	8,00
S pargelcremesuppe	8,50
K räuterschaumsuppe / sautierte Garnele	11,00

Vorspeisen

G ratinierte Jakobsmuschel	pro Stück	7,50
S alate vom Buffet		8,00
B urrata / Aprikosen-Chutney / Limonenöl / Rucola		18,00
C arpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta		19,00
M arineretes Räucherlachstatar / Selleriepüree / Shiitake Pilze / Kresse		19,00

Saisonales

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

Fleischgerichte

S chwäbische Versucherle / Maultasche / geschmortes Rinderbäckle / kleine Salatgarnitur / Kartoffelsalat		20,00
K albsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle	große Portion kleine Portion	25,00 22,00
S autierte Kalbsnieren / Pommery-Cognac-Soße / Kartoffelrösti		28,00
Z wiebelrostbraten / Zwiebelschmelze / Bratkartoffeln		29,00
R umpsteak / Kräuterbutter / Speckbohnen / Pommes frites		31,00

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	26,00
	kleine Portion	23,00
R ehnüßchen rosa gebraten / Morchelrahmsoße / Mandel-Brokkoli / Schupfnudeln	große Portion	36,00
	kleine Portion	32,00

Fischgerichte

M aischollenfilet Finkenwerder Art / Kräuterkartoffeln		30,00
S eeteufel-Medaillons / Hummerschaumsoße / Ratatouille-Gemüse / Kartoffelgratin	große Portion	35,00
	kleine Portion	31,00

Vegetarisch

G emüseküchle / Ratatouille / Tomatenpesto		26,00
S pinat-Käseknödel / glasierte Rote Beete / Petersilienwurzelcreme		25,00

Vegan

S üßkartoffel-Pasta / Zitronengras-Kokos-Sud / Favabohnen		23,00
--	--	-------

...und zum Nachtisch

C rème Brûlée / Himbeersoße / Fruchtsorbet / Schokoladen-Mousse		11,00
P assionsfrucht-Grütze / Kokos-Espuma / Ananas-Basilikum Eis		10,00
V anille-Parfait / Marinierte Erdbeeren / Joghurt Espuma		11,00
A pfeltarte für 2 Personen / Vanille-Rahm-Eis (20min Zubereitungszeit)	pro Person	10,00

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.