

Suppen

S chwäbische Festtagssuppe	8,00
S pargelcremesuppe	8,50
B ärlauchschaumsuppe / sautierte Garnele	11,00

Vorspeisen

G ratinierte Jakobsmuschel	pro Stück	7,50
S alate vom Buffet		8,00
B ärlauch-Kartoffelwaffel / Himbeeren-Balsamico-Chutney / gebratener Spargel		19,00
C arpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta		19,00
C eviche vom Yellowfin-Thunfisch / Chiliöl / Wakame		20,00

Saisonales

F rischer Stangenspargel / Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln / mit Kräuterflädle	27,00
dazu kleines Kalbsschnitzel- paniert oder natur	36,00
dazu gebratenes Doradenfilet	36,00
dazu kleines Rumpsteak	39,00

Fleischgerichte

S chwäbische Versucherle / Maultasche / geschmortes Rinderbäckle / kleine Salatgarnitur / Kartoffelsalat	20,00
K albsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle	große Portion 25,00 kleine Portion 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

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

Fischgerichte

Dorade Royal-Filet / Teriyaki-Sud / Pak Choi / Mie Nudeln		32,00
Seeteufel-Medaillons / Hummerschaumsoße / Ratatouille-Gemüse / Kartoffelgratin	große Portion	35,00
	kleine Portion	31,00

Vegetarisch

Bärlauch-Gnocchi / Tomatenragout / Parmesan		26,00
Spinat-Käseknödel / glasierte Rote Beete / Petersilienwurzelcreme		25,00

Vegan

Süßkartoffel-Pasta / Zitronengras-Kokos-Sud / Favabohnen		23,00
---	--	-------

...und zum Nachtisch

Crème Brûlée / Himbeersoße / Fruchtsorbet / Schokoladen-Mousse		11,00
Passionsfrucht-Grütze / Kokos-Espuma / Rahmeis		10,00
Weißes Schokoladen-Parfait / Mango-Chutney / Krokant		11,00
Apfeltarte 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.