

## Suppen

<b>Schwäbische Festtagssuppe</b>	8,00
<b>Pfifferlingschaumsuppe / Bruschetta</b>	10,00
<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>Geflämte Garnelen / Gurken-Dill-Sud / Kartoffel-Pfifferling-Salat</b>		19,00

## Matjes

<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>Schweinemedallions / Pfifferlinge à la crème / handgeschabte Spätzle</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>W</b> ildragout von Hirsch und Reh / Preiselbeeren / Spätzle	große Portion	26,00
	kleine Portion	23,00
<b>R</b> ehnüßchen rosa gebraten / Morchelrahmsoße / Mandel-Brokkoli / Schupfnudeln	große Portion	36,00
	kleine Portion	32,00

## Fischgerichte

<b>S</b> eeteufel-Medaillons / Hummerschaumsoße / Ratatouille-Gemüse / Kartoffelgratin	große Portion	35,00
	kleine Portion	31,00
<b>Z</b> anderfilet / sautierte Pfifferlinge / Blattspinat / Linguine		34,00

## Vegetarisch

<b>G</b> emüseküchle / Ratatouille / Tomatenpesto	26,00
<b>P</b> ffifferlinge à la crème / Spiegelei / Blattspinat / Bratkartoffeln	25,00

## Vegan

<b>K</b> ichererbsencurry / geräucherter Tofu / sautierte Shiitake-Pilze	25,00
--	-------

## ...und zum Nachtisch

<b>P</b> assionsfrucht-Grütze / Kokos-Espuma / Ananas-Basilikum Eis	10,00
<b>C</b> rème Brûlée / Himbeersoße / Fruchtsorbet / Schokoladen-Mousse	11,00
<b>V</b> anille-Parfait / Marinierte Erdbeeren / Joghurt Espuma	11,00
<b>M</b> arinierte Beeren / Maracuja-Sorbet / Himbeercoulis / Mandelhippen	11,00

**R**unden 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
„Blackcurrant Rum“ - Premium, über Gold destilliert	7,90

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

<b>D</b> urbacher Traminer Auslese	4,50
<b>P</b> laisir Passito Rosso	4,50

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