

## Seasonal menu / Menu saisonnier

### Scallop au gratin (1 piece)

Gratin de coquilles Saint-Jacques (1 portion)

\*\*\*

### Half farm duck / orange sauce / red cabbage with apples / bread dumplings

Demi-canard fermier / sauce à l'orange / chou rouge aux pommes / boulettes de pain

\*\*\*

### Honey parfait / plum ragout

Parfait au miel / compote de prunes

EUR 47,00

## Soup / Soupe

**Swabian festive soup** 8,00

Soupe de fête souabe

**Parmesan foam soup / Truffle ravioli / Balsamic cream** 12,00

Soupe mousseuse au parmesan / Raviolis à la truffe / Crème balsamique

## Starter / Entre

**Salad from the buffet** 8,00

Salades du buffet

**Scallops au gratin** per piece 8,50

Coquilles Saint-Jacques gratinées

par pièce

**Marinated lamb's lettuce / glazed pears / warm Gorgonzola** 16,00

Mâche marinée / poires glacées / gorgonzola chaud

**Beef fillet carpaccio / truffle vinaigrette / bruschetta** 19,00

Carpaccio de filet de boeuf / vinaigrette à la truffe / bruschetta

**Venison terrine / Colourful lentil salad / Pumpkin chutney** 21,00

Terrine de chevreuil / Salade de lentilles colorée / Chutney de potiron

## Seasonal recommendations

**Swabian Maultaschen / Braised beef cheeks / Small salad garnish / Potato salad** 22,00

Maultaschen souabes / Joes de bœuf braisées / Petite garniture de salade / Salade de pommes de terre

**Marinated beef / Creamed savoy cabbage / Dumplings** 28,00

Sauerbraten / Chou à la crème / Knödel

**Half farm duck / orange sauce / red cabbage with apples / bread dumplings** 32,00

Demi-canard fermier / sauce à l'orange / chou rouge aux pommes / boulettes de pain

## Meat / Viande

|                                                                               |                        |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------|
| <b>V</b> eal cutlet with cream sauce / button mushrooms / cream sauce         | large / grande portion | 26,00 |
| <b>E</b> scalope de veau à la crème / champignons de Paris / sauce à la crème | small / petite portion | 23,00 |
| <b>S</b> wabian onion roast / caramelized onions / sauerkraut                 |                        | 30,00 |
| <b>R</b> ôti à l'oignon à la souabe / oignons fondants / choucroute           |                        |       |
| <b>R</b> ump steak / pepper foam sauce / bacon beans                          |                        | 32,00 |
| <b>R</b> umsteck / sauce au poivre / haricots au lard                         |                        |       |

**F**or 2 people (preparation time approx. 20 minutes) / **P**our 2 personnes (temps de préparation : env. 20 minutes)

|                                                                                       |            |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| <b>C</b> hateaubriand for 2 people / Béarnaise sauce / Jus / Vegetable garnish        | per person | 43,00 |
| <b>C</b> hateaubriand pour 2 personnes / Sauce béarnaise / Jus / Garniture de légumes |            |       |

## Game dishes / Plats de gibier

|                                                                                                      |                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------|
| <b>V</b> enison and roe deer ragout / cranberries / red wine pears                                   | large / grande portion | 28,00 |
| <b>R</b> agoût de gibier de cerf et de chevreuil / airelles rouges / poires au vin rouge             | small / petite portion | 24,00 |
| <b>P</b> ink roasted venison / morel cream sauce / red wine pear / almond broccoli                   | large / grande portion | 38,00 |
|                                                                                                      | small / petite portion | 34,00 |
| <b>F</b> aon rôti rosé / sauce à la crème et aux morilles / poire au vin rouge / brocoli aux amandes |                        |       |

## Fish / Poisson

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>P</b> an-fried pike-perch fillet / lobster foam sauce / leaf spinach         | 35,00 |
| <b>F</b> ilet de sandre poêlé / sauce mousseuse au homard / feuilles d'épinards |       |
| <b>M</b> onkfish medallions / Herb crust / Ratatouille vegetables               | 37,00 |
| <b>M</b> édailon de lotte / chapeau d'herbes / ratatouille de légumes           |       |

## Beilage zur Wahl / Supplément électoral :

- Hand-scraped spaetzle / spätzle faits à la main
  - Potato noodles / Schupfnudeln
- Potato gratin / gratin de pommes de terre
  - Linguine / linguine
  - French fries / frites

## Vegetarian / Végétarien

|                                                                                                       |       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>V</b> egetable fritters / Ratatouille / Tomato pesto                                               | vegan | 26,00 |
| <b>B</b> eignets de légumes / Ratatouille / Pesto de tomates                                          |       |       |
| <b>S</b> pinach and cheese dumplings / glazed beetroot / parsley root purée                           |       | 26,00 |
| <b>B</b> oulettes au fromage et aux épinards / betteraves rouges glacées / purée de racines de persil |       |       |
| <b>C</b> heese Spätzle / caramelized onions                                                           |       | 24,00 |
| <b>S</b> pätzle au fromage / oignons caramélisés                                                      |       |       |

## ...and for **D**essert / et pour le dessert

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>C</b> rème brûlée / raspberry sauce / fruit sorbet / chocolate mousse             | 12,00 |
| <b>C</b> rème brûlée / coulis de framboises / sorbet aux fruits / mousse au chocolat |       |
| <b>C</b> arrot cake / Avocado and mandarin ice cream                                 | 12,00 |
| <b>G</b> âteau aux carottes / Glace à l'avocat et à la mandarine                     |       |
| <b>C</b> hocolate tart / Williams pear sorbet / Orange espuma                        | 12,00 |
| <b>T</b> arte au chocolat / Sorbet aux poires Williams / Espuma à l'orange           |       |
| <b>H</b> oney parfait / plum ragout                                                  | 11,00 |
| <b>P</b> arfait au miel / compote de prunes                                          |       |

### Roundoff your dinner with a delicious digestif - we recommend we recommend the limited edition brandies from the 'treasure chamber'

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| „Pina Gold“ – Premium, distilled over gold        | 6,20 |
| „Moor-Birne“ - Premium, distilled over gold       | 6,90 |
| „Blackcurrant Rum“ - Premium, distilled over gold | 7,90 |

We also recommend our **seasonal dessert wines** (5cl):

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Durbacher Traminer Auslese | 4,50 |
| Plaisir Passito Rosso      | 4,50 |

### Complétez votre dîner par un délicieux digestif - nous vous recommandons nous recommandons les eaux-de-vie en édition limitée de la « chambre aux trésors ».

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| „Pina Gold“ – Premium, distillé sur de l'or        | 6,20 |
| „Moor-Birne“ - Premium, distillé sur de l'or       | 6,90 |
| „Blackcurrant Rum“ - Premium, distillé sur de l'or | 7,90 |

Nous recommandons également nos vins de dessert (5cl):

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Durbacher Traminer Auslese | 4,50 |
| Plaisir Passito Rosso      | 4,50 |