

Seasonal menu / Menu saisonnier

Scallop au gratin (1 piece)

Gratin de coquilles Saint-Jacques (1 portion)

Turbot fillet / lime risotto / saffron espuma

Filet de turbot / risotto au citron vert / espuma au safran

Honey parfait / plum ragout

Parfait au miel / compote de prunes

45

Soup / Soupe

Swabian festive soup

8

Soupe de fête souabe

Parmesan foam soup / Truffle ravioli / Balsamic cream

12

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

Starter / Entre

Salad from the buffet

8,5

Salades du buffet

Scallops au gratin

per piece

8,5

Coquilles Saint-Jacques gratinées

par pièce

“Buffalo Bill” burrata / wild herb salad / pistachio pesto / tomato chutney

18

«Büffel Bill» Buratta / Salade d'herbes sauvages / Pesto aux pistaches / Chutney de tomates

Beef fillet carpaccio / truffle vinaigrette / bruschetta

19

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

Seasonal recommendations

Swabian Maultaschen / Braised beef cheeks / Small salad garnish / Potato salad

22

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

Marinated beef / Creamed savoy cabbage / Dumplings

28

Sauerbraten / Chou à la crème / Knödel

Pink roasted Muscovy duck breast / celery purée / sugar snap peas

30

Magret de canard de Barbarie rôti rosé / purée de céleri / pois gourmands



Meat / Viande

V eal cutlet with cream sauce / button mushrooms / cream sauce	large / grande portion	26
E scalope de veau à la crème / champignons de Paris / sauce à la crème	small / petite portion	23
S wabian onion roast / caramelized onions / sauerkraut		32
R ôti à l'oignon à la souabe / oignons fondants / choucroute		
R ib eye steak from 'Buffalo Bill' / sautéed beans / herb butter	approx. 250 g	38
S teak Rib Eye de « Büffel Bill » / haricots sautés / beurre aux herbes		



Die Manufaktur „Büffel Bill“ steht für :

- höchste Büffel Fleischqualität
- faire Aufzucht auch von männlichen Büffeln
- Freilandhaltung, Tierwohlverbesserung
- Nose-to Tail Prinzip = das gesamte Tier wird verwertet

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

C hateaubriand for 2 people / Béarnaise sauce / Jus / Vegetable garnish	per person	43
C hateaubriand pour 2 personnes / Sauce béarnaise / Jus / Garniture de légumes		

Game dishes / Plats de gibier

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



Fish / Poisson

P an-fried pike-perch fillet / lobster foam sauce / leaf spinach		35
F ilet de sandre poêlé / sauce mousseuse au homard / feuilles d'épinards		
M onkfish medallions / Herb crust / Ratatouille vegetables		37
M 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

V egetable fritters / Ratatouille / Tomato pesto	vegan	26
B eignets de légumes / Ratatouille / Pesto de tomates		
S pinach and cheese dumplings / glazed beetroot / parsley root purée		26
B oulettes au fromage et aux épinards / betteraves rouges glacées / purée de racines de persil		
C heese Spätzle / caramelized onions		19
S pätzle au fromage / oignons caramélisés		
L inguine with fresh truffles / Parmesan foam sauce		28
L inguine aux truffes fraîches / sauce mousseuse au parmesan		

...and for Dessert / et pour le dessert

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