

Suppen

S chwäbische Festtagssuppe	8
P armesanschaumsuppe / Balsamicocrème	12
B runnenkresse-Schaumsuppe / Bruschetta	12
G elbe Gazpacho / Basilikum-Nocken / Schnittlauchöl / Bruschetta	12

Vorspeisen

S alate vom Buffet	8,5
„ B üffel Bill“ Buratta / Wildkräutersalat / Pistazienpesto / Tomaten-Chutney	18
C arpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta	19
C eviche von Lachs / Chilli-Mayo / Fenchel / Buttermilch-Passionsfrucht-Sud	21



Kleine Köstlichkeit

S chwäbische Versucherle / Maultasche / geschmortes Rinderbäckle kleine Salatgarnitur / Kartoffelsalat	22
--	----

Saisonales

M aispouroladenbrüstchen / Pfifferlinge à la Crème / glasiertes Gemüse / Linguine	36
B unter Blattsalat / gebratene Edelfische / Garnele / Jakobsmuschel / Bruschetta	30

Fleisch

K albsrahmschnitzel / Steinchampignons / Rahmsoße / handgeschabte Spätzle	große Portion 26 kleine Portion 23
S chwäbischer Zwiebelrostbraten / geschmelzte Zwiebeln / Bratkartoffeln	32
R osa gebratener Lammrücken / Kräuterkruste / sautierter Spargel / Auberginenpüree / Kartoffelgratin	37
R ib Eye Steak vom „Buffel Bill“ / sautierte Bohnen / Kräuterbutter / Pommes frites	ca. 250 g 38



Die Manufaktur „Buffel Bill“ steht für :

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

Für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

Chateaubriand für 2 Personen / Sauce Béarnaise / Jus / Gemüse garnitur / Kartoffelgratin	pro Person	43
--	------------	----

Wild

Wildragout von Hirsch und Reh / Preiselbeeren / Rotweinbirne	große Portion	28
handgeschabte Spätzle	kleine Portion	24
Rehnüßchen rosa gebraten / Morchelrahmsoße / Rotweinbirne / handgeschabte Spätzle	große Portion	38
	kleine Portion	34

Fisch

Bachsaibling / Hummersoße / Zucchini gemüse / Linguine		32
Wolfsbarsch / Tomaten-Sugo / Kaiserschoten / Limettenrisotto		36

Vegetarisch

Gemüseküchle / Ratatouille / Tomatenpesto	vegan	24
Zucchini-Spaghetti / Zitronengras-Schaumsoße / Granatapfel		24
Linguine mit frischem Trüffel / Parmesanschaumsoße		26

Dessert

Crème Brûlée / Himbeersoße / Fruchtsorbet / Schokoladen-Mousse		12
Karamellisierte Ananas / Sauerrahmeis / Bacardi-Schaum		12
Erdbeerparfait / Jogurtschaum / Mango-Chutney		12

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