

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe	8
Spargelcremesuppe	9
Brunnenkresse-Schaumsuppe / Bruschetta	12
Gelbe Gazpacho / Basilikum-Nocken / Schnittlauchöl / Bruschetta	17

Vorspeisen

Salate vom Buffet	8,5
„Büffel Bill“ Buratta / Wildkräutersalat / Pistazienpesto / Tomaten-Chutney	18
Carpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta	19
Mediterraner Spargelsalat / gebratene Jakobsmuscheln	24



Kleine Köstlichkeit

Schwäbische Versucherle / Maultasche / geschmortes Rinderbäckle kleine Salatgarnitur / Kartoffelsalat	22
--	----

Saisonales

Frischer Stangenspargel / Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln / Kräuterflädle	28
mit Lachstranche	36
mit Maispouardenbrüstchen	36
mit Wiener Schnitzel	38
Frischer Matjes wahlweise an:	25
- Curry-Sauerrahmsoße	
- Shrimps-Dill-Soße	
- Hausfrauenart	
... dazu Butterkartoffeln	

Fleisch

Kalbsrahmschnitzel / Steinchampignons / Rahmsoße / handgeschabte Spätzle	große Portion	26
	kleine Portion	23
Schwäbischer Zwiebelrostbraten / geschmelzte Zwiebeln / Bratkartoffeln		32
Rosa gebratener Lammrücken / Kräuterkruste / sautierter Spargel / Auberginenpüree / Kartoffelgratin		37
Rib Eye Steak vom „Büffel Bill“ / sautierte Bohnen / Kräuterbutter / Pommes frites	ca. 250 g	38



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

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
handgeschabte Spätzle große Portion 28
kleine Portion 24

Rehnüßchen rosa gebraten / Morchelrahmsoße / Rotweinbirne /
handgeschabte Spätzle große Portion 38
kleine Portion 34

CHEF'S CHOICE

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 / Joghurtschaum / Rhabarberkompott 12

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