

Soup / Soupe

Swabian festive soup	8
S oupe de fête souabe	
P armesan Foam Soup / Balsamic Cream	9
V elouté mousseux au parmesan / Crème de balsamique	
C hanterelle Mousse Soup / Bruschetta	12
S oupe mousseuse aux chanterelles/ Bruschetta	
Y ellow Gazpacho / Basil Dumplings / Chive Oil / Bruschetta	12
G aspacho jaune / Gnocchi au basilic / Huile à la ciboulette / Bruschetta	

Starter / Entre

Salad from the buffet	8,5
S alades du buffet	
“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
C arpaccio de filet de boeuf / vinaigrette à la truffe / bruschetta	
T una Sashimi / Wasabi-Mayonnaise / Spicy Mango / Caramelized Onions / Teriyaki-Sauce	21
S ashimi de thon / Mayonnaise au wasabi / Mangue épicée / oignons frits / Sauce teriyaki	



A little treat / Une petite gourmandise

Swabian Maultaschen / Braised beef cheeks / Small salad garnish / Potato salad	22
M aultaschen souabes / Joes de bœuf braisées / Petite garniture de salade / Salade de pommes de terre	

Saisonal

Mixed Leaf Salad / Pan-Seared Fish Selection / Prawn / Scallop / Bruschetta	25
S alade de jeunes pousses / Sélection de poissons nobles poêlés / Crevette / Noix de Saint-Jacques / Bruschetta	
P ork Tenderloin Medallions / Creamed Chanterelles / Glazed Vegetables / Hand-scraped Spätzle	28
M édallions de filet de porc / Chanterelles à la crème / Légumes glacés / Spätzle faits à la main	

Meat / Viande

V eal Cutlet / Button Mushrooms / Cream Sauce / Hand-Scraped Spätzle	large / grande portion	26
E scalope de veau à la crème / champignons de Paris / sauce à la crème / Spätzle coupés à la main	small / petite portion	23
S wabian Onion Roast Beef / Caramelized Onions / Sautéed Potatoes		32
R ôti à l'oignon à la souabe / oignons fondants / Pommes de terre sautées		
P ink-Roasted Saddle of Lamb / Herb Crust / Sautéed Asparagus / Aubergine Purée / Potato Gratin		37
S elle d'agneau rosée / croûte aux herbes / asperges sautées / purée d'aubergines / Gratin de pommes de terre		
R ib Eye Steak from 'Buffalo Bill' / Sautéed Beans / Herb Butter / French Fries	approx. 250 g	38
S teak Rib Eye de « Büffel Bill » / haricots sautés / beurre aux herbes / Frites		



The „Büffel Bill“ manufactory stands for :

- the highest quality buffalo meat
- fair rearing practices, including for male buffalo
- free-range farming and improved animal welfare
- the nose-to-tail principle = the whole animal is utilized

F or 2 people (preparation time approx. 20 minutes) / P our 2 personnes (temps de préparation : environ 20 minutes)		
C hateaubriand for two / Béarnaise sauce / Gravy / Vegetable garnish / Potato gratin	per person / par personne	
C hateaubriand pour deux / Sauce béarnaise / Jus de viande / Garniture de légumes / Gratin de pommes de terre		43

Game dishes / Plats de gibier

V enison and Roe Deer Ragout / Cranberries / Red Wine Pear / Hand-Scraped Spätzle	large / grande portion	28
R agoût de gibier de cerf et de chevreuil / aïelles rouges / poires au vin rouge / poires au vin rouge / Spätzle coupés à la main	small / petite portion	24
P ink Roasted Venison / Morel Cream Sauce / Red Wine Pear / Almond Broccoli / Hand-Scraped Spätzle	large / grande portion	38
	small / petite portion	34
F aon rôti rosé / sauce à la crème et aux morilles / poire au vin rouge / brocoli aux amandes / Spätzle coupés à la main		

CHEF'S CHOICE

Fish / Poisson

B rook trout / Lobster sauce / Courgette vegetables / Linguine		32
O mble de fontaine / Sauce au homard / Courgettes / Linguine		
Z ander fillet / Sautéed Chanterelles / Spinach leaves / Potato Gratin		34
F ilet de sandre / Chanterelles sautées / épinards en feuilles / Gratin de pommes de terre		

Vegetarian / Végétarien

C reamed Chanterelles / Spinach leaves / Pan-Fried Potatoes	22
C hanterelles à la Crème / épinards en feuilles / Pommes de terre sautées	
V egetable Fritters / Ratatouille / Tomato pesto	24
B eignets de légumes / Ratatouille / Pesto de tomates	
L inguine with Fresh Truffles / Parmesan Foam Sauce	26
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	
P lum Ragout / Fruit Liqueur Foam / Caramell Ice Cream	12
R agoût de quetsches / Mousse à l'eau-de-vie de fruits / Glace au caramel	
S trawberry Parfait / Yoghurt Mousse / Mango Chutney	12
P arfait aux fraises / Mousse au yaourt / Chutney de mangue	

If you have any allergies, please speak to a member of our staff. We will be happy to assist you.