

Suppen

| | |
|--|-------|
| S chwäbische Festtagssuppe | 7,50 |
| P fifferlingschaumsuppe | 8,50 |
| B runnenkresseschaumsuppe / sautierte Garnele | 10,00 |

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| S alate vom Buffet | 8,00 |
| W achtelbrüstchen / Schnittlauch- Espuma / grüner Spargel / Pfifferlinge | 18,00 |
| R indertatar / Balsamico-Creme / Limetten-Crème fraîche / grüner Spargel | 19,00 |
| C arpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta | 19,00 |

Saisonales

| | |
|--|-------|
| F orellenfilet „Matjes Art“ / Hausfrauensoße / Neue Kartoffeln | 23,00 |
| P fifferlinge à la Crème / Spiegelei / Blattspinat / Bratkartoffeln | 23,50 |
| L inguine / Pesto / Pfifferlinge / sautierte Garnele / Parmesan | 35,00 |

Fleischgerichte

| | |
|---|---|
| S chwäbische Versucherle / Maultasche / geschmortes Rinderbäckle / kleine Salatgarnitur / Kartoffelsalat | 19,00 |
| K albsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle | große Portion 25,00 kleine Portion 22,00 |
| Z wiebelrostbraten / angeschwitzte Zwiebeln / Jus / Bratkartoffeln | 28,00 |
| S chweinefilet-Medaillons / Pfifferlinge à la Crème / handgeschabte Spätzle | 28,00 |
| R inderhüftsteak / Kräuterbutter / Pommes frites | 29,00 |

Für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

| | |
|---|------------------|
| T omahawk-Steak / Sauce Béarnaise / Grilltomate / Bohnen / Kartoffelgratin | pro Person 36,00 |
|---|------------------|

Wildgerichte

| | |
|--|---|
| W ildragout von Hirsch und Reh / Preiselbeeren / Spätzle | große Portion 25,00 kleine Portion 22,00 |
| R ehnüßchen rosa gebraten / Morchelrahmsauce / Mandel-Brokkoli / Schupfnudeln | große Portion 35,00 kleine Portion 31,00 |

Fischgerichte

| | | |
|--|----------------|-------|
| Seeteufel-Medaillons / Zitronenschaumsoße / Ratatouille-Gemüse / Kartoffelgratin | große Portion | 35,00 |
| | kleine Portion | 31,00 |
| Zanderfilet / Hummerschaumsoße / sautierte Pfifferlinge / Linguine | | 30,00 |

Vegetarisch

| | |
|---|-------|
| Soba-Nudeln / Sojasoße / Asia-Gemüse / Frühlingsrollen | 24,00 |
| Auberginen-Zucchini-Röllchen gefüllt mit Spinat / Tomatenpesto / Parmesan / Risotto | 24,00 |

Vegan

| | |
|---|-------|
| Süßkartoffel-Pasta / Zitronengras-Kokos-Sud / Favabohnen | 22,00 |
|---|-------|

...und zum Nachtisch

| | |
|--|-------|
| Crème Brûlée / Himbeersoße / Fruchtsorbet | 10,00 |
| Erdbeer-Parfait / Vanille-Joghurt-Espuma / Rhabarber-Ragout | 11,00 |
| Mousse von dunkler Schokolade / marinierte Erdbeeren / Passionsfruchtsorbet | 11,00 |
| Passionsfruchtgrütze / Kokos-Espuma / Vanilleeis | 9,00 |

**Runden Sie Ihr Abendessen mit einem köstlichen Digestif ab -
wir empfehlen Ihnen:**

„Edle - Himbeere“ – Premium plus, über Gold destilliert 6,70
Mehr Frucht erleben, genießen Sie die Feinheiten dieser Premium-Spirituose mit
dem Fruchtplus aus der Brennerei Scheibel, Kappelrodeck

„99er Alter Mirabell“ – ausgezeichnet mit der Goldmedaille 5,80
Reife, handverlesene Früchte, ein langsamer Brennvorgang und die Lagerung über
viele Jahre zeichnen diesen Edel – Brand aus, Brennerei Graf, Obersasbach.

Außerdem empfehlen wir Ihnen unsere **Dessertweine** (5cl):

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

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