

## Suppen

<b>S</b> chwäbische Festtagssuppe	7,50
<b>P</b> fifferlingschaumsuppe	8,50
<b>B</b> runnenkresseschaumsuppe / sautierte Garnele	10,00

## Vorspeisen

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

## Saisonales

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

## Fleischgerichte

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

## Für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

<b>T</b> omahawk-Steak / Sauce Béarnaise / Grilltomate / Bohnen / Kartoffelgratin	pro Person 36,00
---	------------------

## Wildgerichte

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

## Fischgerichte

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

## Vegetarisch

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

## Vegan

<b>Süßkartoffel-Pasta</b> / Zitronengras-Kokos-Sud / Favabohnen	22,00
---	-------

## ...und zum Nachtisch

<b>Crème Brûlée</b> / Himbeersoße / Fruchtsorbet	10,00
<b>Erdbeer-Parfait</b> / Vanille-Joghurt-Espuma / Rhabarber-Ragout	11,00
<b>Mousse von dunkler Schokolade</b> / marinierte Erdbeeren / Passionsfruchtsorbet	11,00
<b>Passionsfruchtgrütze</b> / 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.