

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe 7,50

Bärlauchcremesuppe / Kräuter-Bruschetta 9,50

Vorspeisen

Salate vom Buffet 8,00

Carpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta 19,00

Saisonales

Halbe Bauernente / Apfel-Rotkraut / Semmelknödel 28,00

Fleischgerichte

Kalbsrahmschnitzel / Steinchampignons / große Portion 25,00

handgeschabte Spätzle kleine Portion 22,00

Zwiebelrostbraten / Sauerkraut / Maultasche / Zwiebelschmelze / Spätzle 29,00

Rumpsteak / Kräuterbutter / Speckbohnen / Pommes frites 31,00

Wildgerichte

Wildragout von Hirsch und Reh / Preiselbeeren / Spätzle große Portion 25,00

kleine Portion 22,00

Rehnüßchen rosa gebraten / Morchelrahmsoße / große Portion 35,00

Mandel-Brokkoli / Schupfnudeln kleine Portion 31,00

Vegetarisch

Spinat-Käseknödel / glasierte Rote Beete / Petersilienwurzelcreme 27,00

Vegan

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

...und zum Nachtisch

Crème Brûlée / Himbeersoße / Fruchtsorbet / Schokoladen-Mousse 10,00

Feigen-Cassis-Parfait / Vanille-Espuma / glasierte Feigen 10,00

Apfeltarte für 2 Personen / Vanille-Rahm-Eis pro Person 10,00

(20min Zubereitungszeit)

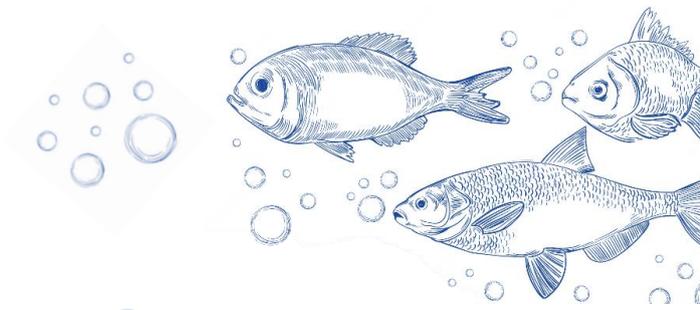
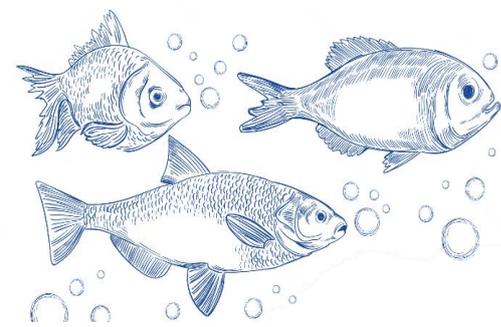
Runden Sie Ihr Abendessen mit einem köstlichen Digestif ab -
wir empfehlen Ihnen die **limitierten Brände aus der „Schatzkammer“**

„Pina Gold“ – Premium, über Gold destilliert	6,20
„Moor-Birne“ - Premium, über Gold destilliert	6,90
„Blackcurrant Rum“ - Premium, über Gold destilliert	7,90

Außerdem empfehlen wir Ihnen unsere **saisonalen 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.



Fischwoche

Vorspeisen:

Fine de Claire- Auster	pro Stk.	4,50
Gratinierte Jakobsmuschel	pro Stk.	7,50
Carpaccio von der Jakobsmuschel / Dill-Senf-Vinaigrette / frischer Trüffel		17,50
Ceviche vom Yellowfin- Thunfisch / Chilli-Öl / Wakame		19,00
Asiatischer Hummersalat / Safran-Mayonnaise / grüner Spargel		26,00

Suppe:

Gratinierte Hummerschaumsuppe		14,00
„Bouillabaisse de Marseille“ - französische Fischsuppe mit Sauce Rouille		14,00
	große Portion	16,00
	kleine Portion	11,00

Hauptgang:

Forelle von der Lohmühle / Müllerin Art / Salzkartoffeln		27,00
Hummerravioli / Lauchschmelze / Zitronengrasschaum / Parmesan	große Portion	28,00
	kleine Portion	23,00
Red Snapper-Filet / Teriyaki-Sud / Pak Choi / Mie Nudeln		28,00
Dorade Royal-Filet / Hummerschaum / Gemüse-Couscous / Sultaninen / Kichererbsen	große Portion	29,00
	kleine Portion	25,00
Steinbuttfilet / Tomatensugo / Bärlauch-Risotto		32,00
Ganze Seezunge / Limettenbutter / Salzkartoffeln		44,00

Für zwei Personen:

Wolfsbarsch in der Salzkruste / Meeresfrüchte-Ragout / grüner Spargel / Reis oder Linguine	pro Person	40,00
	Zubereitungszeit mindestens 20min	

