

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe	7,50
Parmesanschaumsuppe / Balsamico-Crème	9,50
Kürbiscremesuppe / Kernöl	10,00

Vorspeisen

Gratinierte Jakobsmuschel	pro Stück	7,50
Salate vom Buffet		8,00
Feldsalat-Röschen / glasierte Birnen / warmer Gorgonzola / karamellisierte Walnüsse		14,00
Räucherlachstatar / Senf-Dill-Soße / Reibeküchle		15,00
Carpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta		19,00

Saisonales

Sauerbraten / Apfelrotkraut / Semmelknödel	25,00
Sautierte Kalbsnieren / Pommery-Cognac-Soße / Kartoffelrösti	28,00
Frische Bauernente / Apfel-Rotkraut / Semmelknödel	28,00

Fleischgerichte

Schwäbische Versucherle / Maultasche / geschmortes Rinderbäckle / kleine Salatgarnitur / Kartoffelsalat	19,00
Kalbsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle	große Portion 25,00 kleine Portion 22,00
Schweinefilet-Medaillons / Steinpilze à la Crème / handgeschabte Spätzle	28,00
Zwiebelrostbraten / Sauerkraut / Maultasche / Zwiebelschmelze / Spätzle	29,00
Rumpsteak / Kräuterbutter / Speckbohnen / Pommes frites	31,00

Für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

Chateaubriand für 2 Personen / Sauce Béarnaise / Kartoffelgratin / Gemüsegarnitur	pro Person	41,00
--	------------	-------

Wildgerichte

Wildragout von Hirsch und Reh / Preiselbeeren / Spätzle	große Portion	25,00
	kleine Portion	22,00
Rehnüßchen rosa gebraten / Morchelrahmsoße / Mandel-Brokkoli / Schupfnudeln	große Portion	35,00
	kleine Portion	31,00

Fischgerichte

Zanderfilet / Champagnerkraut / Specksoße / Mousseline-Kartoffeln		32,00
Seeteufel-Medaillons / Hummerschaumsoße / Ratatouille-Gemüse / Kartoffelgratin	große Portion	35,00
	kleine Portion	31,00

Vegetarisch

Kürbisgnocchi / Orangensoße / gebratener Kürbis / Rosenkohl		25,00
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
Warmes Zwetschgenragout / Karamelleis / Vanille-Espuma		10,00
Schokoladen-Birnen-Tarte / Birnen-Chutney / Rahmeis		11,00

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.