

## Suppen

<b>Schwäbische Festtagssuppe</b>	8,00
<b>Spargelcremesuppe</b>	8,50
<b>Bärlauchschaumsuppe / sautierte Garnele</b>	11,00

## Vorspeisen

<b>Gratinierte Jakobsmuschel</b>	pro Stück	7,50
<b>Salate vom Buffet</b>		8,00
<b>Bärlauch-Kartoffelwaffel / Himbeeren-Balsamico-Chutney / gebratener Spargel</b>		19,00
<b>Carpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta</b>		19,00
<b>Ceviche vom Yellowfin-Thunfisch / Chiliöl / Wakame</b>		20,00

## Saisonales

<b>Frischer Stangenspargel / Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln / mit Kräuterflädle</b>	27,00
dazu kleines Kalbsschnitzel- paniert oder natur	36,00
dazu gebratenes Fischfilet (Tagesfisch)	36,00
dazu kleines Rumpsteak	39,00

## Fleischgerichte

<b>Schwäbische Versucherle / Maultasche / geschmortes Rinderbäckle / kleine Salatgarnitur / Kartoffelsalat</b>	20,00
<b>Kalbsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle</b>	große Portion 25,00 kleine Portion 22,00
<b>Sautierte Kalbsnieren / Pommery-Cognac-Soße / Kartoffelrösti</b>	28,00
<b>Frische Bauernente / Apfel-Rotkraut / Semmelknödel</b>	28,00
<b>Zwiebelrostbraten / Sauerkraut / Maultasche / Zwiebelschmelze / Spätzle</b>	29,00
<b>Rumpsteak / Kräuterbutter / Speckbohnen / Pommes frites</b>	31,00

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

<b>Chateaubriand für 2 Personen / Sauce Béarnaise / Kartoffelgratin / Gemüse garnitur</b>	pro Person	41,00
---	------------	-------

## Wildgerichte

<b>Wildragout von Hirsch und Reh / Preiselbeeren / Spätzle</b>	große Portion	26,00
	kleine Portion	23,00
<b>Rehnüßchen rosa gebraten / Morchelrahmsauce / Mandel-Brokkoli / Schupfnudeln</b>	große Portion	36,00
	kleine Portion	32,00

## Fischgerichte

<b>Dorade Royal-Filet / Teriyaki-Sud / Pak Choi / Mie Nudeln</b>		32,00
<b>Seeteufel-Medaillons / Hummerschaumsauce / Ratatouille-Gemüse / Kartoffelgratin</b>	große Portion	35,00
	kleine Portion	31,00

## Vegetarisch

<b>Bärlauch-Gnocchi / Tomatenragout / Parmesan</b>		26,00
<b>Spinat-Käseknödel / glasierte Rote Beete / Petersilienwurzelcreme</b>		25,00

## Vegan

<b>Süßkartoffel-Pasta / Zitronengras-Kokos-Sud / Favabohnen</b>		23,00
---	--	-------

## ...und zum Nachtisch

<b>Crème Brûlée / Himbeersauce / Fruchtsorbet / Schokoladen-Mousse</b>		11,00
<b>Passionsfrucht-Grütze / Kokos-Espuma / Rahmeis</b>		10,00
<b>Weißes Schokoladen-Parfait / Mango-Chutney / Krokant</b>		11,00
<b>Apfeltarte für 2 Personen / Vanille-Rahm-Eis</b> (20min Zubereitungszeit)	pro Person	10,00

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

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

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

<b>Durbacher Traminer Auslese</b>	4,50
<b>Plaisir Passito Rosso</b>	4,50

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