

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe	8,00
Parmesanschaumsuppe / Balsamico-Crème	9,50
Bärlauchschaumsuppe / sautierte Garnele	11,00

Vorspeisen

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

Saisonales

Sautierte Kalbsnieren / Pommery-Cognac-Soße / Kartoffelrösti	28,00
Frische Bauernente / Apfel-Rotkraut / Semmelknödel	28,00
Frischer Stangenspargel / Hollandaise-Soße / neue Kartoffeln / Kräuterflädle	35,00

Fleischgerichte

Schwäbische Versucherle / Maultasche / geschmortes Rinderbäckle / kleine Salatgarnitur / Kartoffelsalat	20,00
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 / Gemüse garnitur	pro Person	41,00
-------------------------------------------------------------------------------------------	------------	-------

Wildgerichte

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

Fischgerichte

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

Vegetarisch

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

Vegan

Süßkartoffel-Pasta / Zitronengras-Kokos-Sud / Favabohnen		23,00
-----------------------------------------------------------------	--	-------

...und zum Nachtisch

Crème Brûlée / Himbeersoße / Fruchtsorbet / Schokoladen-Mousse		11,00
Passionsfrucht-Grütze / Kokos-Espuma / Rahmeis		10,00
Weißes Schokoladen-Parfait / Mango-Chutney / Krokant		11,00
Apfeltarte für 2 Personen / Vanille-Rahm-Eis (20min Zubereitungszeit)	pro Person	9,00

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.