

Es versteht sich von selbst, dass alle Speisen hausgemacht und frisch zubereitet sind,
aus saisonalen Produkten, die wann immer möglichst aus der Region stammen.

VORSPEISE / STARTER

Rinderconsomme mit Pilzravioli und Kräutern Beef consomme with mushroom ravioli and herbs	8,50 €
Winterlicher Salat mit Körnern und Croûtons, Balsamicodressing Mixed winter salad with seeds and croutons, balsamico dressing	8,50 €
Seezungenröllchen mit Blumenkohl und Schnittlauchpesto Sole roll with cauliflower and chives pesto	14,00 €
Garnele und Huhn mit Mole und Bohnengemüse Prawn and chicken with Mexican sauce and beans	14,00 €
Taubenbrust mit Birne und Artischocke Breast of pigeon with pear and artichoke	12,00 €

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Lammfilet im Kakaomantel mit Süßholzjus und Artischocken Lamb filet in cocoa with liquorice jus and artichokes	28,00 €
Seeteufel mit Trüffeljus, dazu Topinambur, Mangold und Kartoffelplätzchen Monkfish mit truffles, Jerusalem artichoke, cauliflower and potato patties	28,00 €
Hirschkalbsrücken im Pilzmantel mit Schwarzwurzeln, Maronen, Birnen und Preiselbeeren Vanison medallions wrapped in mushrooms with salsify, chestnuts, pears and cranberries	28,00 €
Entenbrust mit Apfel Rotkraut und Semmelknödel Breast of duck with apple red cabbage and bread dumplings	26,00 €
KÄSE von unserem Käsewagen Choice of cheese with grapes, nuts and fig mustard	12,50 €

DESSERT

Haselnussparfait mit eingelegten Früchten Hazelnut parfait with candied fruits	10,80 €
Apfel-Mandelkuchen mit Chai Eis und Apfelbaiser Apple- almond cake with chai ice-cream and apple meringue	10,80 €
Nougat-Mousseline mit Schokoladeneis, Haselnusschaum und gerösteten Haselnüssen Nougat- mousseline with chocolate ice-cream, hazelnut foam and roasted hazelnuts	10,80 €

***** SPECIAL – Mittwoch, Freitag & Samstag *****

CANDLE-LIGHT-DINNER

„3-Gang Menü aus dem Degustationsmenü“

dazu begleitet Sie dezente Piano-Romantik mit Rosenblätter und Kerzendekoration
0,1l Sekt-Aperitif sowie ein hausgemachtes Sorbet als Zwischengang

52,00 €/p.Person
(verbindliche Vorreservierung erforderlich)

Menü Dégustation

Seezungenröllchen mit Blumenkohl und Schnittlauchpesto
Sole roll with cauliflower and chives pesto

Rinderconsomme mit Pilzravioli und Kräutern
Beef consomme with mushroom ravioli and herbs

Mandarinensorbet
Sorbet of mandarins

Hirschkalbsrücken im Pilzmantel mit Schwarzwurzeln, Maronen, Birnen und Preiselbeeren
Vanison medallions wrapped in mushrooms with salsify, chestnuts, pears and cranberries

Käseauswahl vom Käsewagen
oder wahlweise

Haselnussparfait mit eingelegten Früchten
Hazelnut parfait with candied fruits

56,00-€/p. Person

Menü Dégustation als 3-Gang-Menü 48,00 €/p. Person

Gerne servieren wir Ihnen zum 5-Gang Dégustations-Menü eine

Weinreise

beginnend mit 0,1l Champagner sowie einer Auswahl an zwei weiteren 0,1l korrespondierenden Weinen abgestimmt auf die einzelnen Speisefolgen von Zwischengang/Hauptgang. Zum Dessert/Käse 5cl gut gekühlter Dessertwein oder 2cl Grappa.
zzgl. 24,- €/Person

FÜR den kleinen HUNGER / Snacks

Caesar Salad (Römersalat, feine Hähnchenbruststreifen, Croûtons, Parmesan) 14,50 €
Caesar salad with stripes of chicken breast

Gnocchi mit Walnüssen, Gorgonzola und Spinat 18,00 €
Gnocchi with walnuts, gorgonzola and spinach

Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricotta Füllung, Pinienkernen & Kirschtomaten 18,50 €
Handmade ravioli with spinach ricotta stuffing, roasted pine nuts, cherry tomatoes with parmesan

REGIONALES / TYPICAL SWABIAN

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen traditionell in der Brühe 9,80 €
Traditional „swabian ravioli“ in consommé

Rostbraten mit Butterzwiebeln, Sauce und handgeschabten Spätzle 24,90 €
Swabian beef steak with butter onions, sauce and hand made „Spätzle“