

## VORSPEISEN / STARTERS

<b>Consommé vom Rind / Pilzravioli</b> Beef consommé / mushrooms ravioli homemade	9,00 €
<b>Bohnenrisotto / Parmesan</b> Beans risotto / parmesan	11,00 €
<b>Sommersalat / Pfifferlinge / Vinaigrette</b> Summer salad / chanterelles / vinaigrette	12,00 €
<b>Gegrilltes Gemüse / Burrata Mozzarella (Regional aus Baden-Württemberg)</b> Grilled vegetables / Burrata mozzarella (from the region of Baden-Württemberg)	15,00 €
<b>Entenbrust / Rote Bete / Lauchzwiebeln</b> Duck breast / beetroot / spring onions	16,00 €
<b>Gegrillter Thunfisch / Salat / Mango / Chili / Avocado</b> Grilled tunafish / salad / mango / chili / avocado	19,00 €

## HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

<b>Rostbraten / Butterzwiebeln / Spätzle</b> Entrecôte steak / roasted onions / „spätzle“	26,00 €
<b>Schwarzfederhuhn / Trüffeljus / Maiscreme / Mangold</b> Black feather chicken / truffle jus / creamed corn / swiss chard	25,00 €
<b>Wildlachs / Garnelen / Brokkolireis / Cashewkerne</b> Wild salmon / prawns / broccoli rice / cashew	30,00 €
<b>Rinderfilet / Sardellenbutter / Sommergemüse / Risoleekartoffeln</b> Beef fillet / anchovie butter / summer vegetables / risoleepotatoes	32,00 €
<b>Kalbsfilet im Mantel von Herbsttrompeten / Speckerbsen</b> Veal filet with black trumpet mushroom crust / peas and bacon	34,00 €

## VEGETARISCH / VEGETARIAN

<b>Tagliatelle / Pilze / Parmesan</b> Tagliatelle / mushrooms / parmesan	19,00 €
---	---------

## DESSERT / SWEETS

Zitronensorbet Lemon sorbet	5,20 €
Kirschparfait / Vanilleschaum / Bitterschokolade Cherry parfait / vanilla foam / bitter chocolate	12,00 €
Pfirsichkaltschale / Stachelbeeren/ Lavendeleis Cold peach soup / gooseberries / lavender ice-cream	12,00 €
Schokoladenkuchen / Himbeereis / Himbeeren Chocolate cake / raspberry ice-cream / raspberries	12,00 €

### MENÜ DEGUSTATION

6-Gang-Menü

#### VORSPEISE STARTER

Rinderconsommé / Pilzravioli  
Beef consommé / mushrooms ravioli

#### ERSTER ZWISCHENGANG FIRST INTERMEDIATE COURSE

Gegrilltes Gemüse / Burrata Mozzarella (aus Baden-Württemberg)  
Grilled vegetables / burrata mozzarella (from Baden-Württemberg)

#### ZWEITER ZWISCHENGANG SECOND INTERMEDIAT

Entenbrust / Rote Bete / Lauchzwiebel  
Duck breast / Beetroot / spring onions

#### HAUPTGANG MAIN COURSE

Wildlachs / Garnelen / Brokkolireis / Cashewkerne  
Wild salmon / prawns / broccoli rice / cashew

#### PRES-DESSERT REFUGIO PRES-DESSERT REFUGIO

Nach Wahl des Küchenchefs

#### DESSERT SWEET

Kirschparfait / Vanilleschaum / Bitterschokolade  
Cherry parfait / vanilla foam / bitter chocolate

68,00 €