



Unsere Suppen

<i>Geschmälztes Maultaschensüpple</i>	13.50
<i>Fischsuppe „Bouillabaisse“</i>	21.00
<i>Spargelcremesuppe mit Einlage</i>	15.50
<i>Weißer Tomatensuppe mit Grießnockerl</i>	11.00

Vorspeisen und kleine Gerichte

<i>Unser bunter Salatteller</i>	13.00
<i>Salatteller mit Edelfischen</i>	25.50
<i>Hummerkrabben an schwäbischen Alblinsen</i>	22.00
<i>Hausgemachte Spargelraviloi an frischem Blattspinat</i>	22.00
<i>Schwäbische Sommerrolle mit Entrecôte und Linsen an Rahmpfifferlingen, Sesamdip</i>	18.50
<i>Hausgebeizter Wildwasserlachs mit seinem Tatar an Kartoffelrösti und Meerrettich-Kerbelcreme</i>	25.50
<i>Tatar vom Rind an Avocadocreme, Eigelb und Kartoffelrösti</i>	27.00

Unser Menü

Kleiner Gruß aus der Küche

X

Tatar vom Rind

X

Seeteufel

X

Sorbet

X

Kalbsrücken

X

Crème brûlée

99.00



Für Sie mit Liebe gekocht

Unser Zwiebelrostbraten <i>an Variation von der Zwiebel und Spätzle vom Brett</i>	39.80
Kalbsrückensteak <i>an Blattspinat, frischen Pfifferlingen und Kartoffel-Mousseline</i>	41.00
„Kalbsniere „sauer“ <i>an wildem Brokkoli und Spätzle vom Brett</i>	32.50
Duett vom Salzweidelamm <i>Karre und Rücken an Ratatouille und Kartoffelrösti</i>	41.00
„Boeuf Stroganoff“ <i>frischer Blattspinat, Pinienkerne und Spätzle vom Brett</i>	38.50
<u>Unsere Fische</u>	
Filet von der Seezunge <i>auf frischem Blattspinat, Pinienkerne und Spargelravioli</i>	40.50
Medaillon vom Seeteufel <i>an Pinienkernrisotto und wildem Brokkoli</i>	41.00
Filet vom Bachsaibling <i>auf frischen Pfifferlingen und Kartoffel-Mousseline</i>	39.50
Filet vom Loup de Mer <i>auf Ratatouille und Spargelravioli</i>	34.50