



**Unsere Suppen**

Geschmälztes Maultaschensüpple	13.50
Fischsuppe „Bouillabaisse“	21.00
Spargelcremesuppe mit Einlage	15.50

**Vorspeisen und kleine Gerichte**

Unser bunter Salatteller	13.00
Salatteller mit Edelfischen	24.50
Knusprige Zigarre vom Spargel auf Blattspinat, Eigelb und Bärlauchpesto	22.00
Hummerkrabben an schwäbischen Alblinsen	23.00
Hausgebeizter Wildwasserlachs mit seinem Tatar an Kartoffelrösti und Meerrettich-Kerbelcreme	25.50
Tatar vom Rind an Avocadocreme, Eigelb und Kartoffelrösti	27.00

**Unser Menü**

Kleiner Gruß aus der Küche
X
Tatar vom Rind
X
Seeteufel
X
Sorbet
X
Kalbsrücken
X
Creme brulée
99.00

Auf Wunsch bekommen Sie Einsicht in unsere Allergietabelle



**Für Sie mit Liebe gekocht**

<b>Unser Zwiebelrostbraten</b> <i>an Variation von der Zwiebel und Spätzle vom Brett</i>	39.80
<b>Kalbsrückensteak</b> <i>an deutschem Stangenspargel Rissolée Kartoffeln und Sc. Hollondaise</i>	41.00
<b>„Kalbsniere „sauer“</b> <i>an wildem Brokkoli und Spätzle vom Brett</i>	32.50
<b>Duett vom Salzweidelamm</b> <i>Kotelett und Rücken in der Kräuterkruste an Bohnenragout und Ricotta-Spinat Ravioli</i>	41.00
<b>Deutscher Stangenspargel</b> <i>an zweierlei Schinken und Kräuterflädle</i>	31.50
<b><u>Unsere Fische</u></b>	
<b>Filet von der Seezunge</b> <i>an Spargelragout und Kräuterflädle</i>	40.50
<b>Medaillon vom Seeteufel</b> <i>an Spargelrisotto und wildem Brokkoli</i>	41.00
<b>Mai-Scholle „Finkenwerder Art“</b> <i>an deutschem Stangenspargel und Spinat-Ricotta Ravioli</i>	39.50