



Unsere Suppen

Geschmälztes Maultaschensüpple	13.50
Fischsuppe „Bouillabaisse“	19.00
Spargelcremesuppe	15.50

Vorspeisen und kleine Gerichte

Unser bunter Salatteller	13.00
Salatteller mit Edelfischen	24.50
Spinat-Ricotta Ravioli auf Ratatouille	19.00
Knusprige Zigarre vom Spargel auf Blattspinat und Bärlauchschupfnudeln	22.00
Hummerkrabben an schwäbischen Alblinsen	23.00
Hausgebeizter Wildwasserlachs mit seinem Tatar an Kartoffelrösti und Meerrettich-Kerbelcreme	24.50
Tatar vom Rind an Avocado-Creme, Eigelb und Kartoffelrösti	26.50

Unser Menü

Kleiner Gruß aus der Küche
X
Tatar / Avocado
X
Seeteufel
X
Sorbet
X
Kalbsrücken
X
Creme brulée
97.50



Für Sie mit Liebe gekocht

Unser Zwiebelrostbraten <i>an Variation von der Zwiebel und Spätzle vom Brett</i>	39.80
Kalbsrückensteak <i>an Stangenspargel, Morchelrahmsauce und Bärlauchschupfnudeln</i>	41.50
Kalbsniere „sauer“ <i>an wildem Brokkoli und Spätzle vom Brett</i>	32.50
Duett vom Salzweidelamm <i>Kotelett und Rücken in der Kräuterkruste an Ratatouille und Kartoffelrösti 2.0</i>	41.00
Geschmortes Lammhäxle <i>auf Ratatouille und hausgemachten Spinat-Ricotta Ravioli</i>	36.00
<u>Unsere Fische</u>	
Filet von der Seezunge <i>an Spargelragout und Kräuterflädle</i>	39.50
Medaillon vom Seeteufel <i>an Pinienkernrisotto und wildem Brokkoli</i>	41.00
Filet vom Flusszander <i>auf frischem Blattspinat und Spinat-Ricotta Ravioli</i>	39.50