



Unsere Suppen

Geschmälztes Maultaschensüpple	14.00
Fischsuppe „Bouillabaisse“	23.00
Schwäbische Kuttelsuppe	16.00

Vorspeisen und kleine Gerichte

Unser bunter Salatteller	13.20
Salatteller mit Edelfischen	26.50
Bergkäse-Pralinen auf frischem Pinienkernspinat	19.00
Hausgebeizter Wildwasserlachs mit seinem Tatar und kleinem Salatbouquet	26.50
Ravioli von Basilikum und Ricotta auf Ratatouille	18.50
Tatar vom Rind an Avocadocreme, Kartoffelrösti und kleinem Salat	28.50

Unser Menü

Kleiner Gruß aus der Küche
X
Ravioli
X
Hummerkrabben
X
Entrecôte
X
Geeistes Butterkeks-TOFFEE
102.00

Auf Wunsch bekommen Sie Einsicht in unsere Allergietabelle



Für Sie mit Liebe gekocht

Unser Zwiebelrostbraten

*an Variation von der Zwiebel
und Spätzle vom Brett*

40.50

Geschmorter Kalbstafelspitz

*auf karamellisiertem Bayrisch-Kraut
und Bergkäse-Pralinen*

36.00

Rehrücken mit Aromaten gebraten

*Selleriepüree, Spätzle vom Brett
und wildem Brokkoli*

45.00

Kotelett vom Dry-Aged Duroc Schwein

*an Morchelrisotto
und Mini Pak-Choi*

39.00

Kalbsleber „Berliner Art“

*auf frischem Pinienkernspinat
und Kartoffelmousseline*

36.00

Unsere Fische

Filet vom schwarzen Heilbutt

*auf karamellisiertem Bayrisch-Kraut
und Bergkäse-Pralinen*

39.00

Medaillons vom Seeteufel

*auf Morchelrisotto
und wildem Brokkoli*

44.00

Filet vom Flusender

*an Ratatouille
und Kartoffelmousseline*

38.50