



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
Hummerkrabben auf Kürbisgemüse und wildem Brokkoli	24.50
Hausgebeizter Wildwasserlachs mit seinem Tatar und kleinem Salatbouquet	26.50
Hausgemachte Kürbisravioli an gebratenen Rosenkohlblättern	18.00
Tatar vom Rind an Avocadocreme, Kartoffelrösti und kleinem Salat	28.50
Risotto vom Butternut-Kürbis, cremigem Büffelmozzarella und karamelierten Kürbiskernen	21.00

Unser Menü

Kleiner Gruß aus der Küche
X
Kürbisravioli
X
Hummerkrabben
X
Entrecôte
X
Eisgugelhupf
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

Geschmorte Kalbstafelspitz

*an Wirsing á la Crème
und Kartoffelmousseline*

35.00

Duett vom Salzweidelamm

*Carrée und Rücken in der Kräuterkruste,
Kürbisgemüse und Chorizo-Gnocchi*

44.50

Hirschrücken mit Aromaten gebraten

*an dreierlei Rosenkohl
Püree / Gebraten / á la Crème*

45.00

Kalbsniere „sauer“

*an handgeschabte Spätzle
und kleinem Gemüse*

36.00

Unsere Fische

Filet vom Kabeljau

*auf Wirsing á la Crème
und Kartoffelmousseline*

39.00

Medaillons vom Seeteufel

*auf Pinienkernrisotto
und wildem Brokkoli*

44.00

Filet vom Flusszander

*an dreierlei Rosenkohl
Püree / Gebraten / á la Crème*

38.50