



Unsere Suppen

Geschmälztes Maultaschensüpple	14.00
Fischsuppe „Bouillabaisse“	23.00
Kuttelsuppe mit Trollinger	16.00

Vorspeisen und kleine Gerichte

Unser bunter Salatteller	13.20
Salatteller mit gebratenen Edelfischen	26.50
Carpaccio vom Laugenknödel mit gebratenen Pfifferlingen und kleinem Salat	18.00
Hausgebeizter Wildwasserlachs mit seinem Tatar und kleinem Salatbouquet	26.50
Hausgemachte Lachsravioli auf frischem Blattspinat	22.50
Hummerkrabben auf schwäbischen Alblinsen	24.00
Tatar vom Rind an Avocadocreme, Kartoffelrösti und kleinem Salat	28.50

Unser Menü

Kleiner Gruß aus der Küche
X
Lachsravioli
X
Hummerkrabben
X
Entrecote
X
Holunder Birne mit weißem Mohnmousse
98.00

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

Hirschrücken mit Aromaten gebraten

an dreierlei Rosenkohl
Püree / Gebraten / á la Creme

44.00

Kalbsleber

mit geschmorte Zwiebeln und Apfel
auf frischen Pfifferlingen und Polenta-Schnitte

38.00

Geschmorte Ochsenbäckle

an feinem Kartoffelmouselline
und wildem Brokkoli

37.00

Secreto vom Duroc Schwein

auf Wirsing á la Creme
und Kürbiskern-Gnocchi

37.00

Unsere Fische

Filet vom Flusszander

auf frischen Pfifferlingen, Kürbispüree
und Kürbiskern-Gnocchi

38.00

Medaillons vom Seeteufel

auf Rote Beete Risotto
und wildem Brokkoli

44.00

Filet vom Steinbeißer

auf Wirsing á la Creme
und Polenta-Shnitte

39.50