



Unsere Suppen

Geschmälztes Maultaschensüpple	14.00
Fischsuppe „Bouillabaisse“	23.00
Essenz vom Reh mit Grießklöschen	17.00

Vorspeisen und kleine Gerichte

Unser bunter Salatteller	13.20
Salatteller mit Edelfischen	26.50
Hausgemachte Lachsravioli auf frischem Pinienkernspinat	21.00
Hausgebeizter Wildwasserlachs mit seinem Tatar und kleinem Salatbouquet	26.50
Schwäbische Wurstknöpfe auf Rahmsauerkraut	17.50
Hummerkrabben auf schwäbischen Alblinsen und kleinem Salatbouquet	24.00
Tatar vom Rind an Avocadocreame, Kartoffelrösti und kleinem Salat	28.50

Unser Menü

Kleiner Gruß aus der Küche
X
Lachsravioli
X
Hummerkrabben
X
Entrecôte
X
Vanille Creme Brulée
102.00

Auf Wunsch bekommen Sie Einsicht in unsere Allergietabelle



Für Sie mit Liebe gekocht

Unser Zwiebelrostbraten <i>an Variation von der Zwiebel und Spätzle vom Brett</i>	40.50
Rehrücken mit Aromaten gebraten <i>Selleriepüree, Spätzle vom Brett und wildem Brokkoli</i>	45.00
„Boeuf Stroganoff“ <i>Spätzle vom Brett und kleinem Gemüse</i>	39.00
Kotelett vom Dry-Aged Duroc Schwein <i>an Pinienkernrisotto und wildem Brokkoli</i>	39.00
Kalbsleber „Berliner Art“ <i>auf frischem Pinienkernspinat und Bärlauchschupfnudeln</i>	36.00
Lammhaxe zart geschmort <i>auf Bohnenragout und hausgemachten Gnocchi</i>	35.00
Saitenwürstle <i>an schwäbischen Alblinsen und Spätzle vom Brett</i>	23.50
<u>Unsere Fische</u>	
Filet vom Bachsaibling <i>auf Bohnenragout und hausgemachte Gnocchi</i>	39.00
Medaillons vom Seeteufel <i>auf Pinienkernrisotto und wildem Brokkoli</i>	44.00
Filet vom Flusszander <i>an Blattspinat und Bärlauchschupfnudeln</i>	38.50