



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
Terrine von der Gänsestopfleber an Quittengelee und hausgebackenem Brioche	34.50
Hummerkrabben auf schwäbischen Alblinsen und kleinem Salatbouquet	24.50
Hausgebeizter Wildwasserlachs mit seinem Tatar und kleinem Salatbouquet	26.50
Ravioli mit Basilikum-Pinienkernfüllung auf geschmortem Apfelrotkraut	18.50
Tatar vom Rind an Avocadocreme, Kartoffelrösti und kleinem Salat	28.50

Unser Menü

Kleiner Gruß aus der Küche	
X	
Basilikum-Pinienkernravioli	
X	
Hummerkrabben	
X	
Hirschrücken	
X	
Spekulatiusmousse	
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 an Wirsing á la Crème und Kartoffelmousseline	36.00
1/2 Barbarie Ente an Apfelsrotkraut, Maronencreme und zweierlei Knödel	41.00
Hirschrücken mit Aromaten gebraten an dreierlei Rosenkohl Püree / Gebraten / á la Creme	45.00
Brust von der Barbarie Ente an kurz gebratenem Rotkraut, Pflaumen und zweierlei Knödel	36.50
Kalbsniere „sauer“ an handgeschabte Spätzle und kleinem Gemüse	36.00
<u>Unsere Fische</u>	
Filet vom schwarzen Heilbutt auf Wirsing á la Creme und zweierlei Knödel	39.00
Medaillons vom Seeteufel auf Pinienkernrisotto und wildem Brokkoli	44.00
Filet vom Flusszander auf Lauch á la Creme und Kartoffelpusseline	38.50