



## **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 Avocadocreame, 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 Apfelrotkraut, Maronencreme  
und zweierlei Knödel*

41.00

**Hirschrücken** mit Aromaten gebraten

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

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

**Unsere Fische**

**Filet vom schwarzen Heilbutt**

*auf Wirsing á la Crème  
und zweierlei Knödel*

39.00

**Medaillons vom Seeteufel**

*auf Pinienkernrisotto  
und wildem Brokkoli*

44.00

**Filet vom Flusszander**

*auf Lauch á la Crème  
und Kartoffelmousseline*

38.50