

Auftakt

Herbstlicher Blattsalat mit Pfifferlingsflan
und Estragoncreme 14,50

Kaninchenroulade auf marinierten Bohnen
mit Trauben und Walnüssen 21,00

Hausgemachte Terrine vom Wolfsbarsch
zu Pesto - Romatomaten 19,50

Sautierte Garnelen an Mango
und Süß-Saurer Sauce 21,00

Warmes für davor und zwischendurch

Wildkraftbrühe mit Rehmaultäschle 17,50

Cremiges Lauchsüppchen mit Räucherforelle 19,50

Miesmuscheln mit feinem Gemüse
in Safransauce 19,50

Aus See und Meer

Gebratener Saibling mit Rieslingsauce
Zucchini und Kürbispüree 36,00

Schollenfilet in Rotweibuttersauce
an Mangold und Kräuterkartoffeln 36,00

Meerwassergarnelen an Krustentiersauce
Fenchel und feinen Nudeln 36,00

Aus dem Wald und von der Wiese

Rinderrücken unter der Rosmarinkruste
dazu mediterranes Schmorgemüse
und Kartoffelwaffeln 36,00

Gerne bereiten wir Ihnen vom Rinderrücken
einen klassischen schwäbischen Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle zu!

Rehkeule in Pfifferlingsrahm
mit Preiselbeeren und handgeschabten Spätzle 37,00

Perlhuhnbrust mit Sherry-Honigsauce
Erbsengemüse und Fregola Sarda 36,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Wir akzeptieren Bargeld und nur die EC-Karte!

Bitte sprechen Sie uns bei Unverträglichkeiten und Allergien an.

Da wir alles frisch für Sie zubereiten, helfen wir Ihnen gerne bei der Auswahl Ihrer Speise.

Süßes

Zwetschgencrumble mit Nougatmousse
und Sauerrahmeis 16,50

Crème brûlée an Birnen-Limonenkompott
und Schokoladeneis 16,50

Dreierlei hausgemachte Beerensorbets 12,00

Käse

Unsere Käseauswahl mit Feigensenf 16,00