

Auftakt

Frühlingsalat mit gratiniertem Ziegenkäse,
Spargel und Erdbeervinaigrette 13,50

Entenleberparfait an Schalottenmarmelade
und Brioche 21,00

Hausgemachte Terrine vom Brettacher Saibling
mit Gurke und Limetten-Joghurt 19,50

Jacobsmuscheln im Baconmantel gebraten
auf Rucola und Tomatensalsa 20,00

Warmes für davor und zwischendurch

Süppchen vom weißen Spargel mit Garnelenspieß 18,50

Kraftbrühe mit Maultäschchen 12,50

Poulpo in Safransauce
mit hausgemachten schwarzen Spaghettinis 19,50

Aus dem Meer

Loup de mer mit Paprika-Olivenölsauce
an Fenchel und Dillkartoffeln 34,00

Schollenfilet auf Spargelrisotto
mit Weißweinsauce 35,00

Meerwassergarnelen in Krustentiersauce
mit gebratenem Blumenkohl und Kartoffel-Blumenkohlstampf 35,00

Von der Wiese

Rindersteak in Morchelrahm
an weißem Spargel und Kartoffelgnocchi 33,00

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

Lammfilet rosa gebraten an Ratatouilles
und Kartoffelgratin 34,00

Maispoulardenbrust mit Ofentomaten
und hausgemachten grünen Tomaten-Nusstortellini 30,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Wir akzeptieren 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

Waldmeister Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren
und Erdbeersorbet 14,50

Lauwarmes Schokoladenküchlein an Rhabarbergrütze
und Sauerrahmeis 14,50

Dreierlei hausgemachte Sorbets 9,00

Käse

Unsere Käseauswahl mit Feigensenf 14,50