

Auftakt

Frühlingsalat an gratiniertem Ziegenkäse,
Spargel und Erdbeeren 16,00

Hausgemachtes Entenleberparfait
mit Zwiebelmarmelade und Brioche 24,00

Terrine vom Zander
an marinierten Tomaten und Rucola 22,50

Gebratene Meerwassergarnelen auf Gurkentangoulé
mit Korianderjoghurt 23,00

Warmes für davor und zwischendurch

Kraftbrühe mit Kräuterflan und gezupfter Poulardenbrust 16,50

Spargelsüppchen mit Spargeleinlage und Croûtons 17,50

Aus dem Meer

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
mit Zitronen - Rosa Pfeffer Sauce
grünem Spargel und Butterkartoffeln 39,00

Schollenfilet mit Speck gebraten
Bohnen und Bratkartoffeln 39,00

Sautierte Meerwassergarnelen in Krustentiersauce
Blattspinat und hausgemachte Nudeln 40,00

Von der Wiese

Rinderfiletmedaillon rosa gebraten mit Rotweinjus
gratiniertem weißen Spargel und Kartoffelgnocchi 44,00

Gerne bereiten wir Ihnen vom Rinderrücken
einen klassischen schwäbischen Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle zu! € 39,00

Rehkeule mit Ginbutter
Mairübchen und handgeschabten Spätzle 40,00

Lammfilet in Rosmarinsauce
gebratenem Gemüse und Kartoffelplätzchen 40,00

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

Fromage Blanc an karamellisierten Aprikosen
und Schokoladeneis 18,00

Erdbeercharlotte mit marinierten Erdbeeren
und Vanilleeis 18,00

Dreierlei hausgemachte Sorbets 13,50

Käse

Unsere Käseauswahl mit Birnensenf 18,00