

Aperitif

Sanfter Pfirsich

1. Variation von Tomate / Ricotta / Rinder – Carpaccio

Tomaten – Chutney / Ricotta – Schaum

Basilikum – Pesto / glasierte Perlzwiebel

Macon Villages / Louis Jadot / Burgund

2. Sous vide gegarte Hähnchenbrust

und Knusper – Hähnchen

Tomaten – Zitronen – Butter

gegrillte Paprika / Fregola Sarda – Risotto

Savingon blanc/ Waßmer/ Baden

3. Variation von Erdbeere und Mango

Mango – Eis / Mango – Gel /

Erdbeer – Sorbet / Erdbeer – Minz – Salat /

Tonkabohnen – Mascarpone – Creme

Menüpreis inkl. Getränke

67,50 €

Menüpreis exkl. Getränke

52,50 €

Vegetarisches Menü

Aperitif

Sanfter Pfirsich

1. Hausgemachte Semmelknödel

Pfifferling – Sauce

Rucola / Walnuss – Dressing

Pinot Grigio/ Bozen/ Südtirol

2. Fregola Sarda – Risotto

gegrillte Paprika / Ricotta

Babera d'Alba / Prunotto / Italien

3. Variation von Erdbeere und Mango

Mango – Eis / Mango – Gel /

Erdbeer – Sorbet / Erdbeer – Minz – Salat /

Tonkabohnen – Mascarpone – Creme

Menüpreis inkl. Getränke

56,00 €

Menüpreis exkl. Getränke

41,00 €

SUPPEN UND VORSPEISEN

Großmutter's Festtagssuppe 7,50 €

Pfifferling – Kräuterrahm – Suppe
gebratene Riesengarnele / Knoblauch – Dipp 9,80 €

Kleiner gemischter Salatteller 6,50 €

Sauerlandtörtchen
Lachsforellenfilet / Blutwurst
Karotten – Potthucke
Knoblauch – Dipp 13,50 €

Gebratene Riesengarnelen
Tomaten – Öl / Sommer – Gemüse
hausgebackener Parmesan – Brioche 16,50 €

Variation von Tomate / Ricotta / Rinder – Carpaccio
Tomaten – Chutney / Ricotta – Schaum
Basilikum – Pesto / glasierte Perlzwiebel 17,90 €

Allergene

Um auf Ihre Bedürfnisse individuell eingehen zu können,
beraten wir Sie gerne.

Bei Bedarf sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

VEGETARISCHES

Hausgemachte Semmelknödel

Pfifferling – Sauce

Rucola / Walnuss – Dressing

Als Vorspeise	12,80 €
Als Hauptspeise	21,80 €

Fregola Sarda – Risotto

gegrillte Paprika / Ricotta

Als Vorspeise	9,80 €
Als Hauptspeise	19,80 €

Bunte Sommer – Salatvariation

Karotte / Weißkohl / Melone

Blattsalate / Mango – Dressing

12,50 €

Dazu können sie wählen:

– gebratene Pfifferlinge	12,50 €
– gebackener Fetakäse	9,80 €
– Lachsforellenfilet / Knoblauch – Dipp	13,80 €
– kleines Rumpsteak / Kräuterbutter	15,80 €

Vegane Gerichte auf Anfrage

Sous vide gegarte Hähnchenbrust
 und Knusper – Hähnchen
 Tomaten – Zitronen – Butter
 gegrillte Paprika / Fregola Sarda – Risotto 27,80 €

Rinderfilet / Pfifferling – Kruste
 Portwein – Sauce / gebratene Riesengarnele
 Bohnen – Pfifferling – Gemüse
 Speck – Zwiebel – Kartoffel – Püree 39,80 €

Geschmorter Schinken
 von Hoffmanns Schwäbisch Haller – Landschwein
 Schweinefilet / Honig – Senf – Sauce
 Aprikosen – Spitzkohl / Karotten – Potthucke 28,80 €

In Kräuteröl confierte Lachsforelle – und Matjesfilet
 Apfel – Beurre – Blanc / glasierte Perlzwiebel
 Speck – Zwiebel – Kartoffel – Püree
 Salat 26,90 €

Wolfsbarschfilet
 gebratene Riesengarnele
 Kichererbsen – Gemüse – Curry
 Rucola / Walnuss – Dressing
 geröstete Cashew - Kerne 28,50 €

Gebratene Blutwurst Pfifferling – Sauce / Röstkartoffel	21,50 €
Rinderwurst Spitzkohl – Gemüse / Röstkartoffel	20,90 €
Rindertafelspitz Meerrettich – Sauce / Röstkartoffel / Salat	23,80 €
Sülze Remoulade / Röstkartoffel	16,50 €
Schnittchen Blutwurst / Leberwurst / Knochenschinken	12,50 €

Unsere Landwirtschaft – Natürlich selbstgemacht!

Natürliche und frische Produkte sind für uns das höchste Gut. Daher stellen wir viele davon einfach selber her, in unserer eigenen Landwirtschaft. So erreichen wir die größtmögliche Naturbelassenheit unserer Gerichte – authentisch und voller Genuss!

KLASSIKER UND KINDERGERICHTE

Schnitzel Schweizer Art

Champignons / Zwiebeln / Tomate / Käse /
Röstkartoffel / Salat

23,50 €

Schnitzel / Champignon - Sauce

Pommes frites / Salat

23,50 €

Schweinefilet

Pfifferling – Rahm – Sauce /
Kroketten / Salat

28,90 €

Rumpsteak

gebratene Champignons / Zwiebeln /
Knoblauch – Dipp / Röstkartoffeln / Salat

36,50 €

Rumpsteak Strindberg

Zwiebel – Senfkruste /
Röstkartoffeln / Salat

37,50 €

Kindergericht bis 14 Jahre

Micky Mouse

Schweineschnitzel / Pommes frites

9,50 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gern unsere Hauptgänge
als kleine Portion.

DESSERT

Espresso mit Vanilleeis (Affocato all Caffè)	4,80 €
Variation von Erdbeere und Mango Mango – Eis / Mango – Gel / Erdbeer – Sorbet / Erdbeer – Minz – Salat / Tonkabohnen – Mascarpone – Creme	10,80 €
Schokoladen – Brownie Himbeer – Eis / Brombeer – Zitronen – Kugel weiße Schokolade – Whiskey – Schaum	10,80 €
Vanillecreme / Sahne	6,50 €
Herrencreme / Sahne	6,80 €
Gemischtes Eis 3 Bällchen / Sahne	6,50 €
(Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Espresso-Krokant)	
1 Bällchen Vanille – Eis Erdbeer – Minz – Salat / Sahne	7,50 €
Schokoladeneis und Espresso-Krokant – Eis Eierlikör / Sahne	6,90 €