

SAISONALE KARTE

MENÜ I

Rollgerstensuppe

mit Wurzelgemüse

6,50 €

oder

Bunter Vitaminsalat

6,50 €

Rostbratenzipfele

in StroganoffsöÙle

mit handgeschabten Spätzle

und Tagesgemüse

24,80 €

Zimt-Pannacotta

mit Rotweineis und Mandarinen

6,80 €

als Menü 35,50 €

MENÜ II

Rollgerstensuppe

mit Wurzelgemüse

6,50 €

oder

Bunter Vitaminsalat

6,50 €

Orkney Lachsschnitte

aus dem Ofen

mit feiner Kruste

in Calvados – CidresoÙe

mit Gemüsebeet

und Bauernkartoffele

24,90 €

Zimt-Pannacotta

mit Rotweineis und Mandarinen

6,80 €

als Menü 36,80 €

MENÜ III

Hirschterrine

mit Apfel-Sellerie-Salat,

Johannisbeersauce

und kleinem Zupfsalat

12,80 €

Zitronengrasessenz

mit Gemüsetäschle

7,80 €

Saltimbocca vom Kalbsfilet

mit Trüffelnudeln

und kleinen Gemüsen

32,50 €

Geeiste Mango-

Himbeerschnitte

mit Früchtedialog

10,20 €

als 4-Gänge-Menü 58,50 €

KLEIN UND FEIN VORWEG

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen 7,20 €

Bunter Herbstsalat mit Granatapfel, Walnüssen, Orangen und hauseigenem Rinderschinken 10,50 €

Wildkräutersalat mit hausgebeiztem Orkney Lachs, Reibeküchle und Gewürzcreme 16,80 €

VEGETARISCH

Gefüllte Gemüsetäschle mit Ricotta, Kräutern, Padanokäse, Gemüsebeet und Pfifferlingen 23,50 €

Gemüsebulgur mit herbstlichem Gemüse und Schnittlauchsauc 21,90 €

Trüffelnudeln mit Herbsttrüffel kleine Portion 20,80 €

groÙe Portion 25,50 €

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Maultaschen mit Pfifferlingen und Gemüse 16,80 €

Rehkrautwickel in Preiselbeer-Pfeffersauce mit Kartoffelpürée 18,80 €

Hirschkalbsbraten aus dem Eyachtaler Forst

mit Preiselbeeren, handgeschabten Spätzle und Blattsalat 24,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb in Fassbutter gebraten mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat 25,80 €

Zwiebelrostbraten vom Albtäler Weiderind

wahlweise mit Lyoner-Kartoffeln oder handgeschabten Spätzle und bunten Salaten 27,80 €

Pfeffersteak vom Albtäler Weiderind mit Saisongemüse und gratinierten Ofenkartoffeln 28,80 €

Rosa gebratene Entenbrust mit Cassisfeige, Herbstgemüse und hausgemachten Schupfnudeln 29,20 €

Rotbarsch in der Gewürzkruste mit Kartoffel-Gurkensalat und Kräuter dip 23,90 €

Seeteufel und Wolfsbarsch an Salbeibutter,

Olivenwürfelkartoffeln und leichtes mediterranes Gemüse 32,50 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.