

MENÜ I

Kraftbrühe

mit Kräuterklößchen und Wurzelgemüse

8,70 €

oder

Bunter Vitaminsalat mit feinem Öl

8,80 €

Hirschschnitzel

mit Preiselbeeren, Champignon,
handgeschabte Spätzle und Saisongemüse

31,90 €

oder

Tiefseebarsch aus dem Pfännle

mit Aromaten, Kräutern & Zitronenbutter
dazu Bauernkartoffeln und Gemüse

31,80 €

Vanille Panna Cotta

mit Sauerrahmeis

und Früchten

9,90 €

3 - Gang Menü 47,90 €

MENÜ II

Lammwirt's feines aus dem Meer

mit Thunfischtatar, Orkney Lachs,
Sushirölle, Lachsterrine
und Eismeerkrabben

21,80 €

Klare Tomatenessenz

mit Quarknocken

9,90 €

Kalbslende

an Trüffelnudeln und Gemüsebukett

41,50 €

Rotensoler Beerensalat

mit Zitronenflan
und Himbeersorbet

12,90 €

4 - Gang Menü 81,50 €

KLEIN & FEIN VORWEG

Kraftbrühe mit Maultäschle oder Flädlesuppe	8,80 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen	9,80 €
Steinpilzcremesuppe	10,50 €
Karamellierter badischer Ziegenkäse mit Sommersalat	16,90 €
Chefsalat mit Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Avocado und Melone	17,80 €
Avocadofächer oder Cavaillonmelone mit Kutter - und Eismeerkrabben	18,20 €
Badische Fleischpastete mit Ananas Chutney, Johannisbeersauce und kleinem Zupfsalat	18,90 €
Artischockensalat mit luftgetrocknetem Rinderschinken, alter Balsamico und Padanokäse	19,20 €
Zweierlei Orkney Lachs gebeizt und geräuchert mit Reibeküchle, Creme Smetana und kleinem Zupfsalat	22,00 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Agnolotti mit Ricotta an Gemüseblattspinat, Pinienkerne, Basilikum und Sugo Tomaten 28,80 €

Fettuccine mit Pfifferlingen, Granatapfel, Büffelmozzarella und kleinen Gemüsen 29,50 €

Steinpilzrisotto mit Trüffelpilzen, Padano Chip und kleiner Gemüsegarnitur 31,80 €

HAUPTGERICHTE

Maultäschle geschmolzt mit Kartoffel- und Blattsalat 17,20 €
oder mit Pfifferlingen und Gemüsegarnitur 21,90 €

Schwäbisches Linsengericht mit Wienerle & geräuchertem Schweinebäckle, Spätzle 23,50 €

Hirschkrautwickel in Preiselbeer-Pfeffersauce und Kartoffelpüree 23,90 €

Paniertes Schnitzel vom Kraichgauer Landschwein
wahlweise mit Kartoffelstäbchen **oder** Kartoffel-Gurkensalat 24,90 €

Knusprige Maispoularde an Couscousgemüse, leichte Currysauce und Früchten 30,80 €

Pfeffersteak vom Albttaler Weiderind mit gratinierten Ofenkartoffeln und buntem Marktgemüse 33,90 €

Kalbsfiletwürfel an Morchelcreme, handgeschabte Spätzle und Marktgemüse 34,80 €

250 gr. Rib Eyes vom Albttaler Weiderind mit Gewürzbutter, Würfelkartoffeln und Marktgemüse 34,80 €

Rosa gebratene Entenbrust mit Schwarzkirschen, hausgemachte Schupfnudeln und Sommergemüse 34,90 €

Saisonsalat mit gegrillten Fischen oder mit gebratener Poularde 29,50 €

Seesaibling & und badische Hechtklößchen in Weißburgundersauce, dazu Nüdele und Gemüsebeet 29,90 €

Zanderfilet in der Gewürzkruste mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade 29,90 €

Lammwirt's feiner Fischteller mit Seeteufel, Wolfsbarsch, Dorade, Gamba, Jakobsmuscheln und Orkney Lachs an Kräuterrisotto und Sommergemüse 41,90 €

und als Dessert empfehlen wir Ihnen

Apfelofenschlupfer mit Vanillesauce und Rahmeis 9,80 €

Beerenbecher mit Cassis, Vanilleeis und Mandelhippe 12,50 €

Eiskaffee 8,20 €

Eine Auswahl an weiteren Desserts finden Sie bei den Tagesmenüs sowie auf unserer Dessertkarte. Unser Servicepersonal berät Sie gern.

