

## Suppen

<b>P</b> armesanschaumsuppe / sautierte Garnele	8,50
<b>S</b> chwäbische Festtagssuppe	7,00

## Vorspeisen

<b>M</b> arinierter Feldsalat / Gorgonzola / glacierte Birnenspalten	16,00
<b>C</b> arpaccio vom Rinderfilet / Trüffelvinaigrette / Bruschetta	16,00
<b>G</b> ratinierte Jakobsmuschel	pro Stück 6,50
<b>S</b> alate vom Buffet	8,50

## Saisonale Empfehlungen

<b>C</b> hateaubriand für 2 Personen / Béarnaise Soße / Kartoffelgratin / Gemüse garnitur	pro Person 38,00
<b>S</b> teinpilzravioli / gebratene Kräuterseitlinge / cremiges Wirsinggemüse	große Portion 28,00 kleine Portion 24,50
<b>S</b> chwäbische Versucherle / Maultasche / geschmorte Rinderbäckle / Kartoffelsalat	17,00

## Fleischgerichte

<b>F</b> iletteller von Rind & Schwein / Rahmsoße / Sauce Bernaise / Champignons / handgeschabte Spätzle	große Portion 27,00 kleine Portion 24,00
<b>K</b> albsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle	24,00 kleine Portion 21,00
<b>Z</b> wiebelrostbraten / mit Bratkartoffeln	26,00
<b>G</b> eschmorte Rinderbäckle / cremige Belugalinsen / Kartoffelpüree	25,00
<b>G</b> efüllter Ochenschwanz / Burgundersoße / kleines Gemüse / Schupfnudeln	26,00

## Wildgerichte

<b>Wildragout</b> / Preiselbeeren / Spätzle	große Portion	24,50
	kleine Portion	21,50
<b>Rehnüßle rosa gebraten</b> / Morchelrahmsoße / Mandelbrokkoli / Schupfnudeln	große Portion	33,50
	kleine Portion	30,00

## Fischgerichte

<b>Zanderfilet</b> / Speck-Rieslingsauce / Champagnerkraut / Mousselinekartoffeln		26,00
	kleine Portion	23,00
<b>Seeteufelmedaillon</b> / Ratatouille / Kartoffelgratin		27,00
<b>Tagliolini</b> / gebratene Carabineros / Parmesanspäne / frischer Trüffel	große Portion	34,00
	kleine Portion als Vorspeise	31,00

## Vegetarisch & Vegan

<b>Spinat-Käseknödel</b> / glacierte Rote Beete / Pastinakensoße	große Portion	26,00
	kleine Portion	24,00
<b>Perlgraupenrisotto</b> / gegrillter Tofu / Kräuterseitlinge		21,00

## und zum Nachtisch

<b>Zwetschgen-Topfenknödel</b> / Rahmeis / Vanillesoße		9,00
<b>Apfeltarte für 2 Personen</b> / Vanillerahmeis	ca. 20 min Vorbereitungszeit	pro Person 10,00
<b>Crème Brûlée</b> / Fruchtsorbet / Himbeersoße		10,00

**Salat vom Buffet** als Beilage statt Gemüse / Sättigungsbeilage 5,00

Sollten Sie an Allergien leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Wir helfen Ihnen gerne weiter.