



Vorspeisen

Tatar vom heimischen Weiderind
klassisch mariniert

20,00 €

Kostprobe 15,00 €

Geflämmt Lachs mit Avocado und Korianderdip

20,00 €

Kostprobe 15,00 €

Thunfischtatar asiatisch mariniert

20,00 €

Kostprobe 15,00 €

Carpaccio vom Rind
mit Schalotten und grünem Pfeffer

20,00 €

Blattsalat

7,00 €

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

7,00 €

Rinderkraftbrühe mit Maultasche

9,00 €

Rinderkraftbrühe mit Flädle

9,00 €



Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom heimischen Weiderind mit hausgemachten Spätzle
36,00 €

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren
und Kartoffelsalat
32,50 €

Maultaschen mit geschmorten Zwiebeln,
Kartoffel - und Blattsalat
20,00 €

Geschmorte Ochsenbäckle mit Lembergersoße
und hausgemachten Spätzle
27,00 €

Gebackenes Seelachsfilet
mit Remouladensoße und Kartoffelsalat
26,00 €

Gebratene Perlhuhnbrust
mit Selleriepüree und Karotten
27,00 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Weißweinsoße und Safranrisotto
34,00 €



Dessert

Gebackene Apfelkühle
mit hausgemachtem Vanilleeis
9,50 €

Crème Brûlée
mit Mango-Passionsfruchtsorbet
9,50 €
Kostprobe 6,00 €

Espresso Affogato
6,00 €

Hausgemachtes Eis und Sorbet
Himbeersorbet/Mango-Passionsfruchtsorbet/Schokoladeneis/Vanilleeis
Kugel 3 €