



Apero

Hugo – Lillet blanc – Aperol

0,2l Glas Euro 8,50

Kessler Hochgewächs rosé

0,1l Glas Euro 8,80

VORSPEISEN


Salate der Saison

Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalate

Euro 8,50

Hirnsuppe „nach Oma Marthas Art“

Euro 8,80

Spargelcremesuppe 

Euro 8,00

Schwäbische Flädlesuppe ODER

LEBERSPÄTZLE

Euro 8,50

Carpaccio vom Limousin Rind

lauwarmer Linguine-Salat Euro 19,00

OSTER MENUE

Spargelcreme

**

Lammschulter <Maroccans<

Polenta | Caponata

**

Marinierte Erdbeeren | Rhabarber Chutney

Vanillejoghurt | Pistazieneis

Euro 48

Frühlings Specials | Zwischengerichte

Bunte Tomatenvariation aus der

Provence | Burratina | Olivenöl

Balsamico

Euro 18,00

Sautierter Spargel | Spitzmorcheln

Onsen Ei | Blattspinat

Italienischer Trüffel Tuber aestivum

Euro 26,00

1 Pfund Frühlings SPARGEL

Kräuterflädle | Sauce Hollandaise

Euro 30

....mit Kartoffeln | zerlassener Butter

Euro 28

....auf Wunsch

Schnitzel von der Hähnchenbrust

Euro 7,50 / ca. 90gr.

Wildlachs vom Rost

Euro 12,50 / ca. 150gr.

Das BESONDERE aus unserer GENUSS MANUFAKTUR

TARTAR klassisch angemacht

Pommery Senf Eis | Gewürze

Euro 25,90

dazu servieren wir vom Brotsommelier

Schmid aus Gomaringen

Pane Maggiore

Alle Preise inkl. der
gesetzlichen MwSt



FOLLOW US

Bitte beachten Sie, dass wir für
Umbestellungen Euro 1,50 berechnen.

Kleine Portion: abzüglich Euro 3,00

Klassische Hauptgerichte

SCHNITZEL PANIERT

Schweinerücken **oder** Hähnchenbrust
handgeschabte Spätzle vom Brett

Euro 19

Eier | Gluten /Weizen

Scheibchen von der SCHWEINELENDE

-sous vide gegart-
in rosa Pfefferrahmsoße | frische Pilze
handgeschabte Spätzle vom Brett

Euro 25

Eier | Gluten/ Weizen | Milch

Glasierte LAMMSCHULTER

Caponata | Polenta

Euro 33

Gluten /Weizen

FLANKSTEAK aus dem BBQ Smoker
& Praline vom pulled Dry aged beef
junger Wirsing mit Speck

Kartoffelpüree | glasierte Zwiebel

Euro 34

Legendäres Dry aged

SCHWEINEKOTELETTE vom Grill

Parmesanfries | Schnippelbohnen

Euro 29

Scheibchen vom HIRSCH

Preiselbeerrahm | frische Pilze

junger Lauch | Spätzle vom Brett

Euro 32

Hausgemachte MAULTASCHEN

Triologie

Euro 19

Fischgerichte

ZANDERFILET vom Grill

Selleriepüree | Beurre blanc

Erbsen | gepickelte Artischocke

Euro 30

Fjörd WILDLACHS Sous vide

Kokoskruste | Orangensoße | Linguine

Euro 32

Vegetarische Gerichte

KÄSESPÄTZLE

aus dem Eisenpfännle

Butter-Zwiebelschmelze

Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat

Euro 17,80

Gluten/ Weizen | Milch | Ei

LINGUINE aus dem Parmesanlaib

Parmesan-Veloute | Italienischer

Trüffel Tuber aestivum

Euro 22,50

Das süße Finale

Schokoladen- Kokos Kuchen

Banane |Ananas | Sauerrahmeis

Vanillejoghurt

Euro 12,80

Marinierte Erdbeeren | Rhabarber

Chutney| Vanillejoghurt| Pistazieneis

Euro 12

Schwäbische Apfelküchle

Zimt + Zucker | Vanillerahmeis Sahne

Euro 11

Lauwarmes Schokoladen Soufflée

mit flüssigem Kern | Mango | Maracuja

Sauerrahmeis

Euro 12,80