

Apero

Birnenlikör mit Prosecco brut
aufgegossen
0,1l Glas Euro 6,80

Hugo – Aperol spritz | Prosecco |
Soda
0,2l Glas Euro 7,90

Lillet blanc spritz | Beeren |
Prosecco | Schweppes wild berry
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

MENUE

Spargelcreme

**

Lammschulter <Maroccans>

Polenta | Caponata

**

Lauwarmes Schokoladen Soufflée
mit flüssigem Kern | Mango | Maracuja
Sauerrahmeis

Euro 49,50

Zwischengerichte

Tomatenvariation von der
Strauchtomate
Burratina Käse aus Italien
Olivenöl | Balsamico
Euro 14,00

Sautierter Spargel | Spitzmorcheln
Onsen Ei | Cremespinat
Italienischer Trüffel Tuber aestivum
Euro 25,00

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

Hausgemachte MAULTASCHEN

Triologie

abgeschmälzt | gebacken mit Ei |

Speck-Zwiebel und Käse überbacken

Euro 16

genießen Sie hierzu unseren
hausgemachten Kartoffelsalat

Fischgerichte

ZANDERFILET vom Grill

Selleriepüree | Beurre blanc

Erbsen | gepickelte Artischocke

Euro 30

Fjörd WILDLACHS Sous vide

Kokoskruste | Orangensoße | Linguine

Frühlingsgemüse mit Spargel

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-Velouté | 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 | Vanillerrahmeis Sahne

Euro 11

Lauwarmes Schokoladen Soufflée

mit flüssigem Kern | Mango | Maracuja

Sauerrahmeis

Euro 12,80