

WIR KOCHEN FÜR SIE ZU DIESEN ZEITEN:

Mittags 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr | Abends 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

VORSPEISEN

Lauwarm geräucherter Schottischer Bio-Lachs & Gebratene Rotgarnele	17,90
<hr/>	
Creme von jungen Erbsen Sauerrahm	
Entenleber & Rosa gebratene Brust der Etouffee Taube	19,90
<hr/>	
Geschmorte Chicoree Zuckerschoten Kumquats Rhabarber Schwarzwaldmiso	
Gebratene Jakobsmuschel & Räucheraal	18,90
<hr/>	
Steinpilzvinaigrette Belper Knolle Nüsslesalat Traubenkernöl und Verjus	
Nüsslesalat	8,90
<hr/>	
Dressing von der Rindenmühlenzwetschge Geröstete Kerne Brotchip	Klein 5,90

SUPPEN

Kartoffel-Bärlauchsuppe	7,90
<hr/>	
Mit schwäbischen Austern	9,90
Rahmsuppe vom Atlantik Hummer	11,50
<hr/>	
Hummerroulade	
Consommé vom Bressehuhn	8,90
<hr/>	
Maultasche von Frühlingsmorcheln Kaiserschoten	

Sollten Sie Allergene Probleme mit nachfolgenden Lebensmitteln haben, sprechen Sie uns bitte an:
Eier/ Erdnüsse/ Fisch/ Getreide/ Krebs- und Krustentiere/ Lupinen/ Milch/ Nüsse/ Schwefeldioxid und Sulfit/ Sellerie/ Senf/
Sesam/ Soja/ Weichtiere

HAUPTGÄNGE

Medaillons vom Seeteufel & Schwäbische Austern (auch ohne schwäbische Austern möglich)	29,90
<hr/>	
Estragonsauce Rapsblüten Kartoffelpüree	
Auf der Haut gebratenes Filet vom Elsässer Saibling	26,50
<hr/>	
Nussbitterschaum Spinat Pinien Kapern Geschmelzte Kartoffel	
Filet vom Skrei & Gebratene Rotgarnele	28,50
<hr/>	
Hummersauce Lauchgemüse Estragonnudeln	
Rosa gebratener Rücken vom Älber Lamm & Ziegenfrischkäse-Bärlauch-Maultasche	34,90
<hr/>	
Estragonjus Bohnen-Artischockengemüse Hausgemachte Kartoffelnudel	
Geschmortes Holunder-Reh	22,90
<hr/>	
Holundersauce Spitzkohlgemüse Handgeschabte Spätzle	
Am Knochen poelierte Keule vom Stallhasen	18,90
<hr/>	
Rahmsauce von Frühlingsmorcheln Rapsblüten Handgeschabte Spätzle	
Gewürzbauch & Hausgeräucherte gepökelte Bäckchen vom Landschwein	17,90
<hr/>	
Burgunderjus Junges Kraut Handgeschabte Spätzle	
Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn	27,90
<hr/>	
Gänseleber Sauce Grüner Spargel Hausgemachte Nudeln	
In Burgunder geschmortes falsches Filet vom Wagyu Rind	19,90
<hr/>	
Gemüse von bunten Karotten Kartoffelpüree	
Rosa gebratenes Filet vom Weiderind	32,90
<hr/>	
Whiskysauce Zweierlei Sellerie Kartoffelrösti	

VEGETARISCHER HAUPTGANG

Mit Kohlrabi-Spinat und Tennenbronner Mooshof Käse gefülltes Flädle	17,50
<hr/>	
Tomatensugo	

Sollten Sie Allergene Probleme mit nachfolgenden Lebensmitteln haben, sprechen Sie uns bitte an:
Eier/ Erdnüsse/ Fisch/ Getreide/ Krebs- und Krustentiere/ Lupinen/ Milch/ Nüsse/ Schwefeldioxid und Sulfit/ Sellerie/ Senf/
Sesam/ Soja/ Weichtiere