

# Speisekarte Restaurant

## -SUPPEN-

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz

mit Kalbsbrät-Kräuterstrudel <sup>1,2</sup> und Markklößchen € 9,-

Petersilienwurzel-Birnensüppchen

mit Hirschschinken und Mohnöl € 11,-

## -KLEINE GERICHTE -

Heimischer Freiland-Feldsalat <sup>2,3</sup>

an Mango-Chillichutney

und Ziegenfrischkäse, gratiniert mit Honig und Sesam € 18,50

Gebratene Jakobsmuscheln (Kammuscheln)

und gegrillte Riesengarnelen

mit Tagliatelline, wildem Brokkoli und Limonen-Krustentierjus € 29,-

Carpaccio und geräuchertes Medaillon

vom schottischen "Loch Duart" Lachs

an Limonen-Wasabikrem und gebackene Garnelen-Winterrolle € 24,-

## -VEGETARISCH -

Hausgemachte Thymian-Gnocchi

im Petersilienwurzelsud, dazu wilder Brokkoli und Kräuterseitlinge

mit gezupftem Mozzarella € 24,-

Risotto vom Fregola Sarda (Perlcouscous)

mit geschmorten Winterübchen, Gremolata und Grana Padano € 26,-

## -VEGAN / GLUTENFREI-

Kichererbsen-Kokos-Curry

mit Pak Choy, Shitake-Pilzen und Sesam Basmati Reis € 24,-

## -DESSERT -

Heiße Himbeeren mit Rahmvanilleeis € 9,50

Spekulatius-Nougatparfait

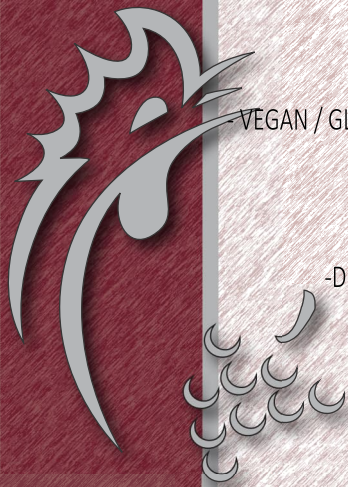
mit eingelegten Sauerkirschen und kleiner Crème brûlée € 12,-

Ananascarpaccio im Tahitivanillesud

mit warmem Gewürzschokoladenbiskuit und Kokoseis € 14,-

Geeistes Törtchen von weißer Schokolade

mit Rohrzuckerkruste und Passionsfruchtsoße € 12,-



-HAUPTGÄNGE-

"Feiner Leibgericht"

Medaillons vom Jungschwein

an Rieslingrahmsoße mit gebratenen Champignons,

Maultasche <sup>1,2)</sup>, Schupfnudeln und Spätzle € 27,-

Knuspriger Braten von der Bauern-Ente

mit Waldhonig glaciert, Cassis-Rotkohl,

geschmälzten Semmelknödeln und Maronen-Apfelpüree € 36,-

Schwäbischer Kalbsrahmbraten

mit buntem Gemüse und Spätzle € 25,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

klassisch mit Butterspätzle und kleinem Salatteller <sup>2,3)</sup> € 35,-

Kalbschnitzel -Wiener Art paniert-

mit Preiselbeeren, hausgemachtem Kartoffelsalat und Feldsalat <sup>2,3)</sup> € 36,-

Zart geschmorte Ochsenbäckle

in Spätburgunderjus mit Winterübchen, Schalotten-Kartoffelgratin mit Thymian € 32,-

Feines Ragoût vom Reh (Schulter und Hals)

in Preiselbeerrahm mit geschwenkten Steinchampignons, Birnen-Wirsing und Butterspätzle € 32,-

- FISCH -

Filet vom Zander

-auf der Haut gebraten - mit Salzwassergarnelen

dazu Rahmlauchrisoni, Rote Beete Confit und Kokos-Currysoße € 36,-

Filet vom Wolfsbarsch -auf der Haut gebraten -

und gegrillte Jakobsmuscheln

auf Pinienkernspinat und gebuttertem Kartoffelpüree an Weißburgundervelouté € 38,-

-FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE -

Chicken Nuggets mit Pommes Frites € 6,50

1/4 Hähnchen mit Pommes Frites € 6,50

Rahmschnitzel mit Spätzle € 7,-

