



# Suppen

## Flädlessuppe

Rinderkraftbrühe / Flädle / Schnittlauch

5€

\*

## Tomatencremesuppe

Croutons / Kräuteröl

6€

\*

## Kürbis - Kokosnuss - Suppe

Croutons / Kürbiskerne / eingelegter Kürbis

7€

\*

## Fischsuppe

Croutons / Safranrille / Kräuteröl

8€





# Vorspeisen

## Gegrilltes Gemüse

Pinienkernvinnegrette / Kräuteröl /  
Brötchips

9 €

\*

## Gebeizter Lachs

Bunte Beete / Kräutermajo

13 €

\*

## Geräucherte Garnelen

Couscoussalat / Safranvulle

13 €

\*

## Kleiner Salat

4 €



# Hauptgänge

## Gnocchi

Geschmolzene Tomaten / Parmesan

14 €

\*

## Kürbisrisotto

marinierter Kürbis / Parmesanchip

15 €

\*

## Tagliatelle

Verschiedene Pilze / Steinpilzrahm

15 €

\*

## Gebratene Dorade

Gemüse / Süßkartoffelstampf

25 €



# Hauptgänge

Schwarzwälder Lachsforelle

Gemüse-Pinienkernrisotto

25€

\*

Zwiebelrostbraten

Spätzle / Beilagensalat

23€

oder mit

Sauerkraut / Manttasche / Schupfnudeln

25€

\*

Geschmorte Schweinsbäckle

Spätzle / Beilagensalat

19€

\*

Hirschgulasch

Preiselbeeren / Rotkraut / Semmelknödel

20 €



# Dessert



## Dessertvariation

Brownie, weißer Schokoladenschaum, Eis,  
Crème brûlée, Früchte

11 €

\*

Weißer Schokoladenschaum  
mit Amarettini und Früchten

6 €

mit Amarettini, Früchten und Sorbet

8 €

\*

Crème brûlée  
verschiedene Früchte

6 €

\*

Hausgemachte Eissorten und Sorbet  
nach Tagesangebot  
pro Kugel 3 €





# Menü Ländle



Schwäbische Flädlesuppe  
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

\*

Zwiebelrostbraten  
mit Butterspätzle und Beilagensalat  
oder

Geschmorte Schweinsbäckle  
mit Spätzle und Beilagensalat

\*\*

Crème brûlée  
mit Früchten

3 Gänge mit Rostbraten: 32 €

3 Gänge mit Schweinsbäckle: 28 €





# Menü Meer



Gebeizter Lachs  
Bunte Beete | Kräutermajo

oder

Geräucherte Garnelen  
Couscoussalat | Safranrulle

und/oder

Fischsuppe  
mit Rouille, Croutons und Kräuteröl

\*\*

Schwarzwälder Lachsforelle  
Gemüse-Pinienkernrisotto

oder

Gebratene Dorade  
Gemüse | Süßkartoffelstampf

\*\*\*

Dessertvariation

3 Gänge: 44€; 4 Gänge (mit Suppe): 49€;

5 Gänge 59€; 6 Gänge 69€



# Menü Garten



## Marinierte Grillgemüse

Gegrillte und marinierte heimische Gemüse  
mit Pinienkernvinaigrette, Petersilienöl und  
Brotchips

\*\*

## Tagliatelle

Verschiedene Pilze / Steinpilzrahm  
und/oder

## Gnocchi

Geschmolzene Tomaten / Basilikum /  
Parmesan

\*\*\*

## Dessertvariation

Brownie, weißer Schokoladenschaum, Eis,  
Crème brûlée, Früchte

3 Gänge: 32€

4 Gänge: 44€

