



Suppen

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe / Flädle / Schnittlauch

5€

*

Spargelcremesuppe

Kräuterpesto und Croutons

6,50 €

*

Fischsuppe

Croutons / Safranrille / Kräuteröl

8€

*

Kleiner Salat

4 €





Vorspeisen

Gebrilltes Gemüse

Pinienkernvinaigrette, Brotchips

9€

*

Carpaccio von Lachs und Seeteufel

Bhuddashand-Vinaigrette, Couscoussalat

12€

*

Hausgebeizter Lachs und

geräucherte Garnele

auf Spargelsalat

13€

*

Gesottenener Kalbstafelspitz

an Radieschenvinaigrette und Ebly

13€





Hauptgänge

Tagliatelle

Spargelragout, gebratener Spargel, Salat

17€

*

Hausgemachte Bärlauchgnocchis
geschmolzene Kirschtomaten, Parmesan, Salat

17€

*

Fishempfehlung

Bärlauchrisotto und Salat

25€

*

Fishempfehlung

mit Gemüse und Süßkartoffelstampf

25€



Hauptgänge

Zwiebelrostbraten
mit Spätzle und Beilagensalat

23€

*

Geschmorte Schweinsbäckle
Spätzle / Beilagensalat

19€

*

Portion Stangenspargel
mit Flädle und zerlassener Butter

oder

Kartoffeln Sauce Hollandaise

17 €

wahlweise dazu

Fisch nach Tagesangebot

gebeizter Lachs und/oder Garnelen 9 €

Rinderrückensteak 12 €

Schweinsbäckle 8 €





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



Hausgebeizter Lachs und geräucherte Garnelen
auf Spargelsalat

oder

Carpaccio von Lachs und Seezungen
Bhuddashand-Vinaigrette, Couscoussalat

und/oder

Fischsuppe

mit Rouille, Croutons und Kräuteröl

**

Fishempfehlung

Bärlauchrisotto und Salat

oder

Fishempfehlung

mit Gemüse und Süßkartoffelstampf

Dessertvariation

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

5 Gänge 59€; 6 Gänge 69€





Menü Garten

Marinierte Grillgemüse
mit Pinienkernvinaigrette, Petersilienöl und
Brotchips

**

Tagliatelle
Spargelragout, gebratenem Spargel, Salat
und/oder

Hausgemachte Bärlauchgnocchis
geschmolzene Kirschtomaten, Parmesan, Salat

Dessertvariation

Brownie, weißer Schokoladenschaum, Eis,
Crème brûlée, Früchte

3 Gänge: 32€

4 Gänge: 44€

