

Nachtisch



Allgäuer Bergkäse mit Birnensenf und schwarzen Nüssen

10
€



Zwetschgenknödel mit Mohnbutter und Vanillesoße

6
€

Suppen



Gem lettuce

Menüs



Menü

Vorspeisen und Suppen



Hausgemachte Joghurt-Gemüseterrine mit Salat von Zuckerschoten

14
€



Klare Kalbsschwanzsuppe mit Ravioli

10
€



Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen

9
€



Ravioli von der Räuchermakrele mit mariniertem Fenchel

15
€



Handschuhsheimer Feldsalat mit geröstetem Speck und Croûtons oder mit eingelegtem Kürbis und gerösteten Kernen

10
€

FISCH



Filet vom loup de mer mit mariniertem Fenchel Tomatenrisotto

32
€

Vegetarisch



Römische Nocken mit Ofengemüse und geschmolzenen Tomaten

23
€



Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, Artischocken, Romanesco, Fenchel, Thymian und Pfefferpecorino

23
€

Unsere Backmuldenklassiker



Kalbsleberscheiben in Cassisjus mit grünem Pfeffer Karotten-Kartoffelpüree

27
€



Rinderrückensteak von der Färsche mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter

29
€



Hirschragout in Spätburgundersoße Rotkohl und Spätzle vom Brett

30
€



Kotelett vom schwäbisch Hällischen Landschwein Bayrisch Kraut und Kartoffelchen

30
€



Kalbsrückensteak mit Wintergemüse und Gebratener Polenta

32
€

Nicht kategorisiert



Mini-Mini Creme Brulee

5
€