

## Menüs

\*\*\* zu jedem Hauptgang servieren wir Ihnen\*\*\*

### Salat/Suppe

Salat vom Buffet  
**oder**  
 Rahmsuppe aus dem Hokaidokürbis  
 verfeinert durch Ingwer  
**oder**  
 Räucherfisch-Essenz mit Brunoise  
 und hausgemachten Maultäschchen  
**oder**  
 Rinderkraftbrühe mit Flädle **oder**  
 Maultaschen **oder** Grießklößchen

### Dessert

Halbgefrorenes aus Walnüssen und  
 Honig an hausgemachtem Rumtopf  
**oder**  
 Mousse-Dialog von Orange  
 und Ingwer neben mariniertem  
 Apfel-Carpaccio  
**oder**  
 Sanft abgeflamte Crème Brûlée  
 von Baileys

Menü 1 - € 37,00  
 Fangfrische Schwarzwaldforelle  
 „Blau“ **oder** „Müllerin“  
 mit zerlassener Butter  
 dazu jeweils Dampfkartoffeln

Menü 2 - € 42,00  
 Forellenklobchen auf einem  
 Blattspinatsockel , Fettuccine  
 mit Sauce Mornay gratiniert

Menü 3 - € 42,00  
 Gegrilltes Lachskotelette  
 an Thymiancreme, Pastinaken  
 und Risoleekartoffeln

Menü 4 - € 42,00  
 Filets von der roten Meerbarbe  
 Tresterbrandsauce  
 Artischocken und Risoleekartoffeln

Menü 5 - € 47,00  
 Variation aus gebratener Rotbarbe,  
 Forellenklobchen, Garnele  
 und pochiertem Lachs  
 mit sautiertem Gemüse  
 an Sauce Cardinal und Risotto

Menü 6 - € 45,00  
 Rosa gebratenes Rinderfilet  
 über Kräuterbutterjus  
 sautiertes Gemüse  
 und goldgelbe Parmesan-Gnocchi

Menü 7 - € 45,00  
 Kalbsrückensteak  
 an Hagebuttencreme  
 gebratene Kräutersaitlinge  
 und handgemachte Spätzle

Menü 8 - € 40,50  
 In Quitten-Beifußrahm  
 geschmortes Rehragout  
 Rosenkohl  
 handgemachte Spätzle  
 und Preiselbeerbirne

Menü 9 - € 46,50  
 Hirschkalbsrückensteak  
 auf Blutorangensauce  
 Rosenkohl, Mandelbällchen  
 und Preiselbeerbirne

## Vorspeisen/Suppen/Salat

Hausgemachtes Entenleberparfait  
 neben feinem Kürbiskonfit  
 dazu reichen wir  
 getoasteten Brioche € 19,50

Zwei gebratene Wachtelbrüstchen  
 an glasiertem Sellerie  
 und Walnußsauce € 17,50

Rinderkraftbrühe  
 mit Flädle **oder**  
 Maultäschchen **oder**  
 Grießklößen  
 € 6,50

Rahmsuppe  
 aus dem Hokaidokürbis  
 verfeinert durch Ingwer  
 € 7,50

Räucherfisch-Essenz  
 mit Brunoise und  
 hausgemachten  
 Maultäschchen  
 € 7,50

... ein kleiner  
 Salat-Teller vom Buffet  
 € 7,50

Blattsalate neben fünf  
 gegrillten Riesengarnelen  
 € 23,50

## Hauptgerichte

### Fischgerichte

#### Fangfrisch aus unserem Forellenbecken (Lebendgewicht ca. 300g)

#### Schwarzwaldforelle...

„Blau“ oder „Müllerin“ mit zerlassener Butter...  
...dazu jeweils Dampfkartoffeln € 18,50

Forellenklobchen auf Blattspinatsockel,  
dazu Fettuccine und mit  
Sauce Mornay gratiniert € 23,50

Gegrilltes Lachskotelette  
an Thymiancreme, Pastinaken  
und Risoleekartoffeln € 23,50

Filets von der roten Meerbarbe  
Tresterbrandsauce, Artischocken  
und Risoleekartoffeln € 23,50

Variation aus gebratener Rotbarbe,  
Forellenklobchen, Garnele und  
pochiertem Lachs, sautiertes Gemüse  
an Sauce Cardinal und Risotto € 28,50

### Fleischgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet  
über Kräuterbutterjus  
sautiertes Gemüse und  
goldgelbe Parmesan-Gnocchi € 26,50

Kalbsrückensteak an Hagebuttencreme  
gebratene Kräutersaitlinge  
und handgemachte Spätzle € 26,50

### Vegetarisch

Hausgemachte  
Möhren-Haferflockenbratlinge  
über geschmolzenen Tomaten  
dazu Kichererbsenfritten € 19,50

Cassoulet aus buntem Gemüse und  
Soja in Räucherpaprikacrème  
mit gekräuterten Tagliolinis € 19,50

## Vom Grill

Ribeye Steak vom  
deutschen Färserind  
Rohgewicht  
ca. 250g € 32,00

Lammkarree  
Rohgewicht  
ca. 300g €  
36,00

Kalbskotelette  
Rohgewicht  
ca. 300g € 36,00

Gegrilltes  
Lachskotelette  
Rohgewicht  
ca. 200g € 23,50

wählen Sie zu den vier oberen Gerichten  
jeweils Ihre Beilagen dazu:  
sautiertes Gemüse/Rosenkohl/Pastinaken  
und  
Pommes/Risoleekartoffeln/Kichererbsenfritten  
und  
Kräuterbutter/Pfefferrahmsauce/Rosmarinjus

Wild- und Meerwassergarnele  
Rohgewicht ca. 170g  
mit Pesto und gebratenen  
Kirschtomaten € 17,00

Jede weitere: Wildgarnele € 8,50  
Meerwassergarnele € 7,50

### Regional

Schwäbische Käsespätze  
mit Zwiebeln und Schinken € 12,50

Schwäbische Maultaschen...  
..geschmelzt mit Zwiebeln € 13,00  
..in Eihülle gebraten mit Kräutern € 14,50

### Kalte Gerichte

Scheibchen vom geräucherten  
Nordlandlachs mit Sahnemeerrettich  
Toast und Butter € 18,50

Schwarzwälder Rauchfleisch reich  
garniert, dazu Brot und Butter € 16,50

## Dessert

Halbgefrorenes aus  
Walnüssen und Honig  
an hausgemachtem  
Rumtopf € 12,50

Sanft abgeflamte  
Crème Brûlée  
von Baileys € 9,00

Mousse-Dialog von  
Orange und Ingwer  
neben mariniertem  
Apfelcarpaccio € 12,50

Dessertvariation „Rossini“  
Wir servieren Ihnen ausgewählte süße Köstlichkeiten  
... lassen Sie sich überraschen.. € 16,50