

Vorspeisen

Hausgemachtes Entenleberparfait

Kürbis-Apfel-Chutney / getoastetes Brioche
19,50€

2 gegrillte Wildgarnelen (Rohgewicht ca. 170g)

Pesto / geschmolzene Tomaten
18,00€

Duett von gegrillten Jakobsmuscheln und Garnelen

Rote Bete-Schaum / Blattspinat
18,00€

Suppen

Bouillabaisse (verschiedene Fische / Garnele / Safran)

12,50€

Pfifferlingscrèmesuppe

8,50€

Petersilienwurzel-Essenz / Trüffelklößchen

7,50€

Fischgerichte

Fangfrisch aus unserem Forellenbecken

Schwarzwaldforelle „Blau“ oder „Müllerin Art“ (Lebendgewicht ca. 300g)

zerlassene Butter / Dampfkartoffeln
18,50 €

*****Lachskotelette** / Zitronengrasspieß / Pinot Grigio-Creme

23,50 €

*****Wolfsbarsch** / Kräuter-Tomaten-Butter

23,50 €

Fleischgerichte

*****Rinderfilet** / Thymiankruste / grüne Pfeffer-Jus

26,50 €

*****Perlhuhnbrust** / Sherrycrème

23,50 €

*****Rib Eye-Steak (vom Grill)**-Rohgewicht ca. 250g- / Kräuterbutter 32,00 €

*****Lammcarrée (vom Grill)**-Rohgewicht ca. 300g- / Thymianjus 36,00 €

*****bitte wählen Sie jeweils eine Beilage aus...**

Kartoffelgratin / Dampfkartoffeln / Rosmarinkartoffeln / Bandnudeln
und

Grillgemüse / grüne Bohnen / Blattspinat

Vegetarische Gerichte

Offene Gemüselasagne / Tomaten-Concassée / Basilikumpesto
19,50€

Casserole aus Rosenkohl / Maronen / Kräutern / Sojachunks
Ziegenkäsesauce / Rosmarinkartoffen
20,50€

Schwäbische und kalte Gerichte

Handgerollte Maultaschen in der Eihülle mit Kräutern gebraten
14,50€

Scheiben vom geräucherten Nordlandlachs
Sahnemeerrettich/Toast/ Butter
18,50€

Desserts/Käse:

Walnuß-Soufflée lauwarm / Schokoladensauce / Crème-Eis Macadamia
(Zubereitungszeit 20 Minuten)
14,50€

Himbeer-Parfait / Pfefferminzgelée
12,50€

Crème Brûlée aus Zitrusfrüchten / knackige Zuckerkruste
9,50€

Ziegenkäse mit Waldhonig gratiniert / Feigensenf
14,50€

Eis-Variationen, gerne reichen wir Ihnen unsere Eiskarte...