

SUPPEN

Waldpilzcreme-Cappuccino mit Croûtons^{5,7,8,10,11} 6,00 €

*Bouillabaisse - Bouillon von Meersalzfischen,
verfeinert mit Safran und Pernod, gebratenen Edelfischen,
Garnele, Muscheln und glasiertem Gemüse*^{5,7,8}
als Vorspeise 7,80 €
als Hauptgang 12,90 €

VORSPEISEN

Hausgemachte Ziegenkäseravioli an Kräuter-Honig-Schaum^{2,5,8,10,11} 8,20 €

*Carpaccio von Lachs und Zander an Orangen-Thymian Dressing
mit Babyleaf Salat und gerösteten Pecannüssen*^{2,4,5,7,8} 10,90 €

*Duett von geräuchertem Forellenfilet und gebeiztem Lachs
mit Ackersalat, dazu Himbeer-Walnuss-Dressing
und Sahne-Meerrettich*^{4,5,7,11,16} 9,80 €

SALATE

Bunter Salat der Saison^{4,5,7,9,10} 5,80 €

Großer gemischter Salat mit gegrillten Riesengarnelen^{2,4,5,7,8,11} 13,90 €

“Caesar Salad”^{2,4,5,7,8,10,11}
*Romana Salat mit French Dressing und Avocado
mit:*

Parmesan und Croûtons 7,50 €

Hähnchenbrust 9,80 €

Zusatzstoffe:

1 Koffeinhaltig	4 Süßungsmittel	7 Säuerungsmittel	10 Gluten	17 Stärke
2 Chininhaltig	5 Antioxidationsmittel	8 Sulfite	11 Lactose	
3 Farbstoff	6 Geschmacksverstärker	9 Konservierungsstoffen	16 Trennmittel	

FISCH HAUPTGERICHTE – bitte wählen Sie Ihre Beilage

Gebratenes Glatthuttfilet aus der Nordsee an Senfschaum ^{2,4,5,7,8,10,11}	21,90 €
Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter ^{7,8,10,11}	15,90 €
Auf der Haut gebratenes Red Snapper Filet im Kräuterschaum ^{2,4,5,7,8,10,11}	17,90 €
Garnelen mit Kräuter und Knoblauch gebraten an Kräuterbutter und Croûtons ^{2,4,5,7,11}	16,90 €
Gegrilltes Lachsfilet an Sauce Béarnaise ^{2,4,5,7,11}	14,50 €
Seezunge aus der Nordsee ^{7,10,11}	10,00 €
pro 100g	

FLEISCH HAUPTGERICHTE – bitte wählen Sie Ihre Beilage

Rosa Rehrücken aus heimischer Jagd mit Hagebutten-Jus und süß-sauren Zwetschgen ^{5,7,8,9}	26,90 €	
Rinderrückensteak an Schalotten-Jus ^{2,5,7,9}	180g 300g	19,00 € 29,00 €
Perlhuhn gefüllt mit Steinpilzfarce an Honig-Jus ^{8,10,11}	14,50 €	
Schweinefilet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein im Speckmantel an Pfefferrahm-Soße ^{4,5,7,10,11}	17,90 €	

UNSERE BEILAGEN ZUR AUSWAHL

Spaghetti aus dem Parmesanlaib ^{10,11}	4,50 €	Salzkartoffeln ¹¹	3,00 €
Hausgemachte Tagliatelle ^{10,11}	4,00 €	Apfelrotkohl ^{2,4,5,7}	3,50 €
Hausgemachte Spätzle ^{10,11}	4,00 €	Speckrosenkohl ^{8,11}	3,50 €
Gegrilltes Gemüse ^{7,11}	4,00 €	Trüffel	7,00 €
Glasierter Blattspinat ^{7,8,11}	4,00 €		

Zusatzstoffe:

1 Koffeinhaltig	4 Süßungsmittel	7 Säuerungsmittel	10 Gluten	17 Stärke
2 Chininhaltig	5 Antioxidationsmittel	8 Sulfite	11 Lactose	
3 Farbstoff	6 Geschmacksverstärker	9 Konservierungsstoffen	16 Trennmittel	

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

<i>Ravioli gefüllt mit Pilzen und Ricotta an Pesto^{7,8,10,11}</i>	12,90 €
<i>Hausgemachte Kürbis-Gnocchi mit Tomaten-Rotwein-Jus und Parmesanspänen^{7,8,10,11}</i>	12,50 €

DESSERTS

<i>Bayrische Creme mit Zimt im Einmachglas und Orangenragout^{2,4,5,11}</i>	6,50 €
<i>Geeistes Nougatmousse im Baumkuchenmantel mit warmen Sauerkirschen^{8,9,10,11}</i>	7,20 €
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Walnusseis^{4,6,7,9,10,11,16}</i>	6,50 €
<i>1 große Kugel Uhinger Wibeles Eis mit Eierlikör^{3,4,6,10,11,16}</i>	3,50 € 4,30 €
<i>Gemischtes Eis^{3,4,5,7,8,9,10,11} mit Sahne^{3,4,5,7,8,9,10,11}</i>	3,60 € 4,10 €

Wir haben auch etwas Feines für Ihre Vierbeiner!
Fragen Sie uns nach unserer Hundekarte

Zusatzstoffe:

1 Koffeinhaltig	4 Süßungsmittel	7 Säuerungsmittel	10 Gluten	17 Stärke
2 Chininhaltig	5 Antioxidationsmittel	8 Sulfite	11 Lactose	
3 Farbstoff	6 Geschmacksverstärker	9 Konservierungsstoffen	16 Trennmittel	