

SUPPEN

<i>Waldpilzcreme-Cappuccino mit Croûtons<sup>5,7,8,10,11</sup></i>	6,00 €
<i>Bouillabaisse - Bouillon von Meersalzfischen, verfeinert mit Safran und Pernod, gebratenen Edelfischen, Garnele, Muscheln und glasiertem Gemüse<sup>5,7,8</sup></i>	
<i>als Vorspeise</i>	7,80 €
<i>als Hauptgang</i>	12,90 €

VORSPEISEN

<i>Hausgemachte Ziegenkäseravioli an Kräuter-Honig-Schaum<sup>2,5,8,10,11</sup></i>	8,20 €
<i>Carpaccio von Lachs und Zander an Orangen-Thymian Dressing mit Babyleaf Salat und gerösteten Pecannüssen<sup>2,4,5,7,8</sup></i>	10,90 €
<i>Duett von geräuchertem Forellenfilet und gebeiztem Lachs mit Ackersalat, dazu Himbeer-Walnuss-Dressing und Sahne-Meerrettich<sup>4,5,7,11,16</sup></i>	9,80 €

SALATE

<i>Bunter Salat der Saison<sup>4,5,7,9,10</sup></i>	5,80 €
<i>Großer gemischter Salat mit gegrillten Riesengarnelen<sup>2,4,5,7,8,11</sup></i>	13,90 €
<i>“Caesar Salad“<sup>2,4,5,7,8,10,11</sup></i>	
<i>Romana Salat mit French Dressing und Avocado mit:</i>	
<i>Parmesan und Croûtons</i>	7,50 €
<i>Hähnchenbrust</i>	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 Glatbuttfilet aus der Nordsee an Senfschaum <sup>2,4,5,7,8,10,11</sup>	21,90 €
Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter <sup>7,8,10,11</sup>	15,90 €
Auf der Haut gebratenes Red Snapper Filet im Kräuterschaum <sup>2,4,5,7,8,10,11</sup>	17,90 €
Garnelen mit Kräuter und Knoblauch gebraten an Kräuterbutter und Croûtons <sup>2,4,5,7,11</sup>	16,90 €
Gegrilltes Lachsfilet an Sauce Béarnaise <sup>2,4,5,7,11</sup>	14,50 €
Seezunge aus der Nordsee <sup>7,10,11</sup>	10,00 €

pro 100g

**FLEISCH HAUPTGERICHTE – bitte wählen Sie Ihre Beilage**

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

**UNSERE BEILAGEN ZUR AUSWAHL**

Spaghetti aus dem Parmesanlaib <sup>10,11</sup>	4,50 €	Salzkartoffeln <sup>11</sup>	3,00 €
Hausgemachte Tagliatelle <sup>10,11</sup>	4,00 €	Apfelrotkohl <sup>2,4,5,7</sup>	3,50 €
Hausgemachte Spätzle <sup>10,11</sup>	4,00 €	Speckrosenkohl <sup>8,11</sup>	3,50 €
Gegrilltes Gemüse <sup>7,11</sup>	4,00 €	Glasierter Blattspinat <sup>7,8,11</sup>	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<sup>7,8,10,11</sup></i>	12,90 €
<i>Hausgemachte Kürbis-Gnocchi mit Tomaten-Rotwein-Jus und Parmesanspänen<sup>7,8,10,11</sup></i>	12,50 €
<i>Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit gehobeltem schwarzem Trüffel<sup>10,11</sup></i>	11,50 €

**DESSERTS**

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