

SUPPEN

<i>Rote Beete-Kokos Schaumsuppe mit Kartoffelcroûtons (vegan)^{5,7,8}</i>	5,50 €
<i>Bouillabaisse - Bouillon von Meersalzfischen, verfeinert mit Safran und Pernod, gebratenen Edelfischen, Garnele, Muscheln und glasiertem Gemüse^{5,7,8}</i>	
als Vorspeise	7,20 €
als Hauptgang	12,90 €

VORSPEISEN

<i>Hausgebeizter Orangen-Fenchel Lachs an Sahnemeerrettich dazu Blattsalate und Kräuterchips^{2,4,7,11,10,16}</i>	8,20 €
<i>Crêpe gefüllt mit Ziegenkäsemousse mit mariniertem Schafskäse dazu glasierte Feigen und Ackersalat^{3,4,5,7,8,11,10}</i>	8,20 €
<i>Carpaccio vom Weiderind dazu gehobelter Bergkäse mit Blattsalate und Balsamico-Essig^{2,4,5,7,8,11}</i>	10,20 €

SALATE

<i>Bunter Salat der Saison ^{4,5,7,9,10}</i>		
	<i>Klein</i>	5,80 €
	<i>Groß</i>	8,20 €
<i>Ackersalat mit Kartoffeldressing dazu gebratener Speck, Croûtons und gekochtes Ei^{5,7,8,10,11}</i>		7,90 €
<i>Caesar Salad</i>		
<i>Romanasalat mariniert mit Caesar Dressing dazu Croûtons, Parmesan und Avocado^{2,4,5,7,8,10,11}</i>	<i>Klein</i>	5,80 €
	<i>Groß</i>	7,50 €
	<i>dazu Hähnchenbrust</i>	10,50 €
	<i>dazu Garnelen</i>	12,80 €

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

<i>Im Bierteig gebackenes Kabeljaufilet mit Remoulade</i> ^{2,5,7,8,10,11}	12,00 €
<i>Gegrilltes Lachsfilet an Sauce Béarnaise</i> ^{7,8,11}	13,80 €
<i>Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet an Weißweinsosse</i> ^{4,5,7,10,11}	13,20 €
<i>Filet von der roten Meerbarbe an Tomaten-Balsamicojus</i> ^{7,8,9,10,11}	13,20 €
<i>Gegrillte Garnelen mit Aioli</i> ^{2,4,7,8,11}	15,90 €
<i>Gegrilltes Nordsee Heilbuttfilet auf Krabbensoße</i> ^{2,4,5,7,8,11}	15,80 €
<i>Fischvariationen an Hummerschaum und Flusskrebssen</i> ^{2,4,5,7,8,11}	16,20 €

FLEISCH HAUPTGERICHTE – bitte wählen Sie Ihre Beilage

<i>Tranchen von der Barbarie Entenbrust an Orangensoße</i> ^{5,8,11}	13,90 €
<i>Schwäbisch-Hällisches Schweinefilet im Speckmantel gebraten an Pfefferrahmsoße</i> ^{4,5,7,10,11}	17,20 €
<i>Geschnetzeltes von der Rehkeule mit Waldpilzsoße</i> ^{2,5,7,8,11}	14,30 €
<i>Sauerbraten von der schwäbischen Wildschweinkeule mit eigener Soße</i> ^{2,4,5,7,8,11}	14,60 €
<i>Gegrilltes Kalbsrückensteak an Morchelrahmsoße</i> ^{2,5,7,9,11}	16,90 €
<i>Rosa Hirschrücken an Wacholdersoße und Preiselbeerbirne</i> ^{5,7,8}	18,90 €

UNSERE BEILAGEN ZUR AUSWAHL

<i>Salzkartoffeln</i> ¹¹	3,00 €	<i>Speckrosenkohl</i> ^{ß,8,11}	3,50 €
<i>Hausgemachte Tagliatelle</i> ^{10,11}	3,50 €	<i>Handgeschabte Spätzle</i> ^{10,11}	3,50 €
<i>Süßkartoffelpommes</i> ^{4,7}	3,50 €	<i>Glasierter Spinat</i> ^{5,11}	4,00 €
<i>Schmand Wirsing</i> ^{5,7,11}	4,00 €	<i>Gegrilltes Gemüse</i> ¹¹	4,50 €
<i>Spaghetti aus dem Parmesanlaib</i> ^{10,11}	4,50 €	<i>Glutenfreie Nudeln</i> 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 GERICHTE

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Kürbisgemüse dazu Parmesan und gerösteten Kürbiskernen (Glutenfrei) ^{5,7,8,11}	11,90 €
Glutenfreie Spaghetti mit gegrillten Champignons an weißem Tomatenschaum dazu Pinienkerne und mariniertes Rucola ^{4,5,7,11}	13,80 €
Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit gehobeltem Wintertrüffel ^{10,11}	15,80 €

VEGANE GERICHT

Fleischtomate gefüllt mit Gewürz-Couscous mit Popcorn-Falafel und Safranschaum ^{7,8,16}	13,20 €
---	---------

DESSERTS

Gemischtes Eis	3,30 €
mit Sahne	3,90 €
Große Kugel hausgemachtes Wibeleeis ^{10,11}	
mit Sahne	4,00 €
mit Eierlikör	5,20 €
Mousse au Chocolat von weißer Schokolade an warmen Brombeeren und Sahne ^{5,10,11}	5,80 €
Kirschgrütze an hausgemachtem Kokos-Himbeereis mit Topping von Sojaschlagsahne und Nuss-Crumble ^{(Vegan)2,4,5,7,10}	5,00 €
Pekannuss-Toffee Parfait an beschwipsten Zwetschgen ^{2,4,7,8,11,16}	6,00 €
Nougatküchlein mit flüssigem Kern an Vanilleeis und flambierter Feige ^{7,8,10,11}	6,80 €

*Für unsere kleinen Gäste, haben wir auch eine separate Speisekarte
mit den Lieblings- Kindergerichten!*

*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	