

SUPPEN

Steinpilzcappuccino im Glas serviert
dazu hausgemachte Profiteroles 7,00 €

Bouillabaisse-Bouillon von Meersalzfischen,
verfeinert mit Safran und Pernod, gebratenen Edelfischen,
Garnele, Muscheln und glasiertem Gemüse

als Vorspeise 7,90 €
als Hauptgang 13,50 €

VORSPEISEN

Crème Brûlée vom Ziegenkäse 11,50 €
mit marinierten Feigen, Ruccolasalat und geröstetem Brot

Gebratene Entenleber 14,50 €
an Ackersalat mit Kartoffel-Speckdressing und glasierten Apfelspalten

SALATE

Bunter Salat der Saison 5,90 €
Klein
Groß 8,50 €

Großer gemischter Salat mit Rindersteak und Jus 18,00 €

HAUPTGERICHTE

Rotbarschfilet 17,50 €
mit Linsencurry, Basmatireis und Joghurtschaum

Gegrillte Garnelen 19,50 €
mit Parmesantagliatelle, Tomatenragout und Pesto

Filet vom Schwäbisch Hällischen Schwein im Speckmantel 17,80 €
an Pfefferrahmsauce mit Bohngemüse und Bratkartoffeln

Knusprige Entenbrust mit Sesam- Honiglack 24,50 €
auf Portweinsoße dazu selbstgemachte Mandelbällchen und Wirsing-Lauchgemüse

VEGETARISCHE GERICHTE

<i>Steinpilzravioli auf geräuchertem Tomatenconfit und Kräuterschaum</i>	14,50 €
<i>Kürbisgnocchis mit Spinatgemüse und Dijonsensauce</i>	12,50 €

VEGANES GERICHT

<i>Fleischtomate mit Gewürz-Cous Cous gefüllt dazu Paprikaragout und Soja-Korianderschaum</i>	12,80 €
---	---------

DESSERTS

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,30 € 3,80 €
<i>Nougatparfait im Baumkuchenmantel an gelierten Kirschen</i>	7,00 €
<i>Gewürz-Bayrisch Creme mit Fruchtsoße und frischen Obst</i>	6,80 €

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