

## VORSPEISEN

**Gekräutertes Rindercarpaccio**  
mit Parmesan, Rucola, geröstete Pinienkerne  
€ 18,00

**Gebackene Bärlauch-Arancini**   
mit milder Safranaioli und Friséesalat<sup>1</sup>  
€ 17,50

**Gratinierter Ziegenkäse**   
mit Rote Bete, Walnuss und Thymian-Honig  
€ 15,80

**Marinierter Büffelmozzarella**   
mit Honigtomaten, Olivenpesto, und  
Rucolasalat<sup>1</sup>  
€ 15,00

**Gebratene Riesengarnelen**  
mit geräucherter Paprikabutter  
serviert mit mariniertem Fenchel und  
geröstetem Focaccia  
€ 18,90

## FRISCHE SALATE

**Salat als Beilage**   
Blattsalat mit Tomaten und Gurken  
Karotten-, Rettich- und Kartoffelsalat<sup>1</sup>  
€ 6,80

**Caesars Salat**  
knackige Römersalat-Herzen in klassischem  
Dressing mit Sardellen und Kapern, dazu  
Croûtons, knuspriger Speck und Parmesan<sup>1,2</sup>  
**als Vorspeise € 12,00**  
als Hauptgang € 17,80

**wahlweise mit:**  
Roastbeefstreifen € 10,50  
Garnelen / Stück € 2,50  
Maishähnchenbrust € 8,00

**Salat der Saison**   
in Kräuter-Vinaigrette mit Tomaten  
Gurken, Kartoffelsalat, Kresse  
gerösteten Kernen<sup>1</sup>  
**als Vorspeise € 12,50**  
als Hauptgang € 15,80


**wahlweise mit:**  
Roastbeefstreifen € 10,50  
Garnelen / Stück € 2,50  
Maishähnchenbrust € 8,00

## Bio B I E R her

**Wieland's Bio Helles**  
direkt aus Abtsgmünd  
leichtes, erfrischendes Lagerbier in der  
typischen Bügelflasche  
0,33l € 4,50

 = Vegetarisch

## SUPPEN

**Bärlauchcremesuppe**   
mit Kartoffelstroh und Zitronenöl €  
9,80

**Klare Minestrone**   
mit Kürbis und Kirschtomate  
€ 8,80

**Klare Rinderkraftbrühe**  
mit Kräuterflädle und Wurzelgemüse  
€ 10,50

## APERITIF

*alkoholfrei*  
**Bio-Mondino Sprizz**  
Fruchtige Zitrusaromen treffen auf die  
Würze bayrischer Kräuter  
mit Tonic Water  
€ 8,50

*alkoholfrei*  
**Rhabarber-Spritz**  
Rhabarbersirup  
mit Schweppes original  
Indian Tonic Water  
(Auch mit Sekt möglich)  
€ 8,00

**Lemon Fresh**  
Gin, Bitter Lemon, Zitronensaft  
Minzblätter, Holunderblütensirup  
(Auch alkoholfrei möglich!)  
€ 8,00

**Myrtille Royale**  
Prickelnder Sektgenuss verfeinert  
mit fruchtiger Blaubeere  
€ 8,00

**Lillet Wild Berry**  
Lillet Blanc mit Schweppes original  
Wild Berry und Beeren  
€ 8,00

## HAUPTGERICHTE

### Rostbraten vom Rumpsteak

mit zweierlei Zwiebeln, Demi Glace  
saisonaem Gemüse, glasierter Maultasche  
und hausgemachten Spätzle  
€ 32,50

### Zart geschmortes Rinderbäckle in Wacholder-Rotweinjus

mit Graupen-Risotto und geröstetem  
Wurzelgemüse  
€ 28,90

### Rosa gebratene Kalbsleber

mit Kartoffel-Apfelstampf, geschmorten  
Zwiebeln und Calvadosjus, Brokkoli  
€ 27,80

### Das Goldene Lamm-Pfännle

mit Médaillons vom Schweinefilet  
mit gebratenen Saisonpilzen, Rahmsauce  
Marktgemüse und hausgemachten Spätzle  
€ 29,80

### Maispoularden Supreme

Estragonjus, Erbsenpüree, Blumenkohl  
& Süßkartoffelgnocchi  
€ 28,50

### Gesottener Kalbsrollbraten von der Schulter

mit Thymianrahm, Speckbohnen und  
gebackener Rosmarinkartoffel  
€ 28,50

### Filet vom Wolfsbrusch

mit Rieslingschaum, sautiertem jungen  
Spinat, Kirschtomaten  
und neuen Kartoffeln  
€ 32,00

### Offener Gemüseraviolo

mit mediterranem Gemüse und Bärlauch  
Pesto unter Tomatenschaum  
Parmesanknusper und confierten  
Kirschtomaten, Rucola  
€ 25,00

### Gebratene Tranche vom Sous-vidé gegarten Blumenkohl (vegan)

mit Beluga-Linsen, veganer Senfjus  
und Drillingskartoffeln  
€ 25,50

 = Vegetarisch

## DAS SAISONMENÜ

### Gebratene Wachtelbrust

mit Aprikosen Chutney<sup>1</sup>, Couscous  
und saurer Sahne

× × ×

### Pastinakencremesuppe

mit Zitrus-Gemüse-Pesto

× × ×

### Zarte, geschmorte Schweinebäckchen

in Thymianjus mit geräuchertem  
Senfsaat-Chutney, Erbsencreme  
und gebratenen Käsespätzle Rösti

oder

### Gebratenes Zanderfilet

mit tomatisiertem Rahmspitzkohl  
Trüffelöl und Kartoffelpraline

oder

### Winterliches Ofengemüse

mit eingelegten roten Zwiebeln  
Wurzelgemüse, Kartoffeln  
und Süßkartoffelpüree

× × ×

### Dunkles Schokoladenmousse

mit Pistaziencreme  
weissem Schokoladenbrownie,  
Beerencoulis und Honigeis

3-Gang Menü € 49,90

4-Gang Menü € 59,90

### Allergikerinformation

Eine Dokumentation häufiger Allergene stellen wir  
Ihnen auf Wunsch gerne zur Verfügung.

### Zusatzstoffe

1: geschwefelt, 2: mit Farbstoff

### Glutenunverträglichkeit

Wir bereiten Gerichte, die als „ohne Gluten“  
gekennzeichnet sind, gesondert zu.  
Dennoch können Spuren von Gluten enthalten sein.

## *Kaffeespezialitäten*

Espresso  
€ 3,50



Tasse Kaffee  
€ 3,50



Cappuccino  
€ 4,00



Milchkaffee  
€ 4,00



Latte Macchiato  
€ 5,00

## *Dessertwein-Empfehlung*

### **Chateâu Vari Monbazillac**

Cuvée aus Semilion, Sauvignon und  
Muscadelle

Weingut Château Vari-Le Bourg,  
Monbazillac, Frankreich

Glas 5cl € 4,20



Fragen Sie auch nach unserer  
reichhaltigen Digestifkarte  
mit hervorragenden Bränden

## *Desserts*

### **Schwarzwald 2.0**

Dunkle Schokoladenmousse mit  
Kirschragout und Schokoladenbiscuit,  
dazu Sauerrahm-Parfait

11,80 €



### **„Durcheinander von Banane und Karamell“**

Banane und Karamellcreme  
mit Butterkeks und Vanillesahne,  
serviert mit Schokoladen-Brownie-  
Eiscreme 10,50 €



**Variationen von Erdbeer und  
Rhabarber** Rhabarber-Erdbeerschaum  
mit Mascarpone auf Rhabarberkompott  
und Erdbeersorbet mit gebackenem

Mandelküchlein

10,50 €



### **Trio von Sorbets**

12,00 €



### **Dessertvariation**

eine Auswahl an leckeren Süßigkeiten  
aus unserer Patisserie

14,50 €



### **Despresso**

Kleines Tagesdessert  
mit einem Espresso.

7,50 €

### **Allergikerinformation**

Eine Dokumentation häufiger Allergene stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne zur Verfügung.

### **Zusatzstoffe**

1: geschwefelt, 2: mit Farbstoff

### **Glutenunverträglichkeit**

Wir bereiten Gerichte, die als „ohne Gluten“ gekennzeichnet sind, gesondert zu. Dennoch können Spuren von Gluten enthalten sein.