

Haus Aperitif ¹³

Glas Crémant mit Gin, Holunder-Ingwer Schuss

€ 12,50

Aufricht by Glas rot vollmundig trocken



0,1 ltr

€

4,6

Menü Fleisch

Spargelcremesuppe mit Speckflocken und Spargel garniert



Schweinefilet im Speck Zucchini Mantel, rosa gebraten

an Cognac Rahm

auf Rahmkarotten mit Kartoffel Kroketten serviert



Hausgemachtes Mousse von Erdbeeren im Schokoladenkörbchen

auf Fruchtspiegel mit frischen Beeren garniert

€ 39,50



Haus Aperitif ¹³

€ 12,5

Glas Crémant mit Gin, Holunder-Ingwer Schuss

Als Weinbegleitung zum Fisch



Aufricht by glas!

Grauburgunder käftig im Geschmack nach gelben Früchten

0,1 ltr

€

4,2



Menü Fisch ^{B,E,I,3,13}

Spargelcremesuppe mit geräuchertem Lachs garniert



Fangfrisches arktisches Saiblings Filet auf der Haut gebraten

an Ragout von weißem und grünen Spargel

auf feinen Spinat Nudeln ^{B,E,D,I,13}



Hausgemachtes Mousse von Erdbeeren im Schokoladenkörbchen

auf Fruchtspiegel mit frischen Beeren garniert



€ 44,60

Ziegenkäse gebacken mit Preiselbeeren

im mariniertem Salat,-und Rote Beete Bett^{1,3,13,M}



16,3

Salat Romina, Bio-Ziegentaler lauwarm serviert

auf buntem Salat mit frischen Beeren und Avocado garniert^{1,3,13,M}

18,9

Salat mit marinierten gebacken Sesam Hähnchenbrustwürfel^{1,3,13,M,N,F}

18,5

Salatschüssel gemischt mit gebratenen Zander und Lachsfilets^{1,3,13,B}

21,9

Bunter Salat mit Fischknusperle vom Zander

im Bierteig gebacken mit hausgemachter SC Remoulade^{2,B,I}

23,5

Asiatisches Curry mit Gemüse an leichtem fruchtigen Kokosrahm auf Jasminreis^{3,F}

wahlweise mit

mit Hähnchenbrust

24,8

mit verschiedenen Fischstücken und Garnelen garniert^{3,F,B,C}

26,9

Italienische Nudeln mit gebratenen Riesengarnelen

Knoblauch- Kirschtomaten und Rucola garniert^{1,3,I,C,A}

25,3

Roulade vom Lachs und Spinat mit Kräuter-Pesto gefüllt

an Prosecco-Rahm auf buntem Pfannengemüse

an feinen Nudeln^{B,E,D,I,13}

28,5

Filets vom Zander mit Kräutern gebraten

wahlweise mit Mandelbutter

auf frischem gebratenen Spinat mit Schwenkkartoffeln^{12,B,L,I}

27,9

Zum Dessert



Erdbeer Tiramisu im Glas

mit frischen Früchten garniert^{1,9,12,D,I}

€ 10,5

Creme Brulee^{1,6,D}

mit frischen Früchten garniert

€ 11,5



Marinierter Spargelsalat vom grünen und weißen Spargel € 14,8
lauwarm serviert auf Pflücksalat mit Orangenfilets garniert^{M,D,I,4}



Knödel-Kürbis Turm ^{A,D,I} € 22,8
Scheiben von gebratenen Knödel auf marinierten Kürbis
frischer gebratener Spinat im Bett aus Pfannengemüse

Geschmortes Kalbsgulasch in Rahm € 25,8
mit Kräuter Champignons garniert auf Bandnudeln
und kleinem Salat serviert

Geschmorte marinierte Kaninchenkeule € 24,8
auf Apfelrotkraut mit gebratenen Knödelscheiben

Geschnetztes vom Kalbsrücken in Cognac-Rahm € 31,8
auf hausgemachten Rösti mit kleinem Salat serviert^{D,M,I,13}

Geschmortes Lammhäxle frisch aus dem Ofen € 26,5
an kräftigem Thymianjus
im grüne Bohnenbett an Rosmarinkartoffeln^{E,4,13}



Cordon bleu vom Schweinerücken € 25,9
mit Schinken und Käse gefüllt mit Pommes und kleinem Salat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit gerösteten Zwiebeln € 32,8
auf pikantem Bratenjus mit hausgemachten Spätzle
und kleinem Salat^{A,E,I,M,8}

