

## Glas Crémant mit Gin, Holunder-Ingwer Schuss

Als Weinbegleitung zum Fisch



### Aufricht by glas!

Grauburgunder kräftig im Geschmack nach gelben Früchten

0,1 ltr € 4,4



### Menü Fisch <sup>B,E,I,3,13</sup>

**Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen**



**Duett vom Seeteufel und Lachs Filet gebraten**  
an Krebs Rahm auf Ragout vom Lauch und Karotte  
mit Kartoffel Gratin <sup>B,E,D,I,13</sup>



Hausgemachtes Mousse von Erdbeeren im Schokoladenkörbchen  
auf Fruchtspiegel mit frischen Beeren garniert



€ 44,60



**Haus Aperitif <sup>13</sup>**

**Glas Crémant mit Gin, Holunder-Ingwer Schuss**

**€ 12,80**

Aufricht by Glas rot vollmundig trocken



0,1 ltr

€

4,8

**Menü Fleisch**

**Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen**

∞∞

**Rinder Roulade vom Jungbullen" geschmort"**

auf kräftigem Barolojus mit hausgemachtem Apfel-Rotkraut  
an Kartoffelstampf von regionalen Kartoffeln

∞∞



Hausgemachtes Mousse von Erdbeeren im Schokoladenkörbchen  
auf Fruchtspiegel mit frischen Beeren garniert

**€ 41,90**





**Lauwarme gebratene Speckwürfel mit Ei auf Feldsalat  
und Pflücksalat serviert mit hauseigenem Dressing  
und Kirschtomaten garniert<sup>M,D,I,4</sup>**

14,8

**Ziegenkäse gebacken mit Preiselbeeren  
im mariniertem Salat,-und Rote Beete Bett<sup>1,3,13,M</sup>**



16,8

**Salat mit marinierten gebacken Sesam Hähnchenbrustwürfel<sup>1,3,13,M,N</sup>**

18,5

**Salatschüssel gemischt mit gebratenen Zander und Lachsfilets<sup>1,3,13,B</sup>**

23,5

**Bunter Salat mit Fischknusperle vom Zander**

im Bierteig gebacken mit hausgemachter SC Remoulade<sup>2,B,I</sup>

23,8

**Asiatisches Curry mit Gemüse an leichtem fruchtigen Kokosrahm  
auf Jasminreis<sup>3,F</sup>**

22,8

wahlweise mit

mit Hähnchenbrust

24,8



**Knödel-Kürbis Turm<sup>A,D,I</sup>**

23,8

Scheiben von gebratenen Knödel auf marinierten Kürbis  
frischer gebratener Spinat im Bett auf Pfannengemüse

**Italienische Nudeln mit gebratenen Riesengarnelen**

24,9

Knoblauch- Kirschtomaten und Rucola garniert<sup>1,3,I,C,A</sup>

**Filets vom Zander mit Kräutern gebraten**

28,9

wahlweise mit Mandelbutter

auf frischem gebratenen Spinat mit Schwenkkartoffeln<sup>12,B,L,I</sup>

**Roulade vom Lachs und Spinat mit Kräuter-Pesto gefüllt**  
an Prosecco-Rahm auf buntem Pfannengemüse  
an feinen Tomaten Nudeln<sup>B,E,D,I,13</sup>

29,5



**Karree vom Milchschwein rosa gebraten**



€ 26,8



an kräftigen Burgunder Jus  
auf geschmortem Frühlings Gemüse  
und hausgem. Kartoffel Gratin

**Geschmorte marinierte Kaninchenkeule**

€ 24,8

auf Apfelrotkraut mit gebratenen Knödelscheiben

**Geschnetzeltes vom Kalbsrücken in Cognac-Rahm**

€ 31,8

auf hausgemachten Rösti mit kleinem Salat serviert<sup>D,M,I,13</sup>

**Geschmortes Lammhäxle frisch aus dem Ofen**

€ 26,5

an kräftigem Thymianjus  
im grüne Bohnenbett an Rosmarinkartoffeln<sup>E,4,13</sup>



**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<sup>A,E,I,M,8</sup>

**Zum Dessert**

**Erdbeer Tiramisu im Glas**

mit frischen Früchten garniert<sup>1,9,12,D,I</sup>



€ 10,5

**Creme Brulee<sup>1,6,D</sup>**

mit frischen Früchten garniert

€ 11,8