

Speisenauswahl

Bunte Blattsalate mit Chnuzelbrot-Chips und Kresse an Birnen-Dressing 7,90

∞

Warmer Ziegenkäse im Zucchini-Mantel auf Kürbis-Mango-Chutney 12,90

∞

Marinierte Kalbshüfte lauwarm serviert mit Humus, Artischocken und Salat 14,90

∞

Jakobsmuscheln gebraten auf Blumenkohlcreme mit Haselnüssen 16,90

∞

Riesengarnelen in Tempura auf Salat von Karotte, Ingwer und Chinakohl 16,90

∞

Exotisches Kürbissüppchen mit Kokosschaum 6,90

∞

Mediterrane Fischsuppe mit Meeresfischen, Tomate und Fenchel 9,80



Fonduta-Trüffel-Ravioli an Trüffelschaum und schwarzem Trüffel

als Vorspeise 15,90/große Portion 19,80

∞

∞

Seeteufel-Medaillons gebraten

an Tomatensauce mit schwarzem Piemont-Reis und buntem Gemüse 28,90

∞

Kaninchen-Roulade gefüllt mit frischen Steinpilzen

dazu Gnocchi und Wirsinggemüse 26,90

∞

Presa vom Iberico-Schwein

saftig gebraten mit Polenta-Plätzchen und Gemüse 27,90

∞

Rinderfilet vom Schwäbischen Weiderind mit Kartoffelgratin und Gemüse

klein ca. 160 gr. 28,90/groß ca. 200 gr. 32,90



Kleines „Dessertle“ – Vanilleparfait mit Haselnuss-Schokolade und Pfiff 6,90

∞

Joghurt-Törtchen mit Beeren-Sorbet und süßes Pesto 7,90

∞

Apfel-Crumble-Törtchen mit Birnen-Sorbet und Nougat-Espuma 8,90

∞

Crème brûlée mit Zwetschgen-Orangen-Kompott und Pflaumensorbet 9,80

∞

Meersalz Surprise Dessert mit vielen süßen Verführungen 11,50

∞

Käsevariation von Hart- und Weichkäse klein 8,90/groß 11,90