

vorspeise

gegrillter mittelmeer pulpo Fenchel- Anis- Mousseline, frittiertes Rucola, Estragon- Tomatenvinaigrette	€ 12,-
Jakobsmuschel Zitronenbutter, Petersilienwurzel-Püree, zweierlei Apfel	€ 12,-
gratinierter Ziegenkäse Zwiebel Confit, Gewürzbirne, Wildkräuter	€ 13,-
Blutwurststrudel Linsen, Endiviasalat, Schnittlauchcreme, Most- Essigvinaigrette	€ 14,-

salat

wintersalat Röstgemüse, Honig- Senf- Dressing, Nüsse	€ 10,-
---	--------

suppe

Essenz von der geschmorten Kalbsbrust Tramezzini, mariniertes Brustfleisch, Ravioli	€ 10,-
--	--------

dessert

Ananas Tarte Joghurt Eis	€ 9,-
Mousse au Chocolat Mandelkrokant, pochierte Portweinbirne, Sorbet	€ 12,-

Fisch

Bourride Jakobsmuschel, garnele, skrei, pulpo, Fenchel, geschmorte Aubergine, sauce Rouille	€ 30,-
skrei Loin senf- beurre blanc, maxim kartoffeln, cremespinat	€ 32,-

Fleisch

Brust und keule vom bio Freiland Huhn Zitronen- kapern- sud, winterspinat, perlzwiebeln, saurteigbrot	€ 28,-
Handgeschnittenes Beef Tatar aus der grillpfanne meerrettich, mediterranes gemüse- relish, drillinge	€ 29,-
geschmorte kalbsbäckchen portweinglace, gänsestopfleber, karotte, perlzwiebeln, kartoffel- selleriepüree	€ 32,-
surf & turf Rinderfilet (150g), king prawn, pulpo, kartoffel- bohnen- parmesan brandade, gremolata	€ 34,-
Lammkarree & ragout vom Alblamm peperonata, oliven- Petersilien gnocchi	€ 36,-
steak frites entrecôte (350g), bohnen cassoulet, pommes frites, sauce béarnaise	€ 39,-

vegetarisch

sellerie- gorgonzola risotto gerösteter Blumenkohl, nüsse	€ 18,-
---	--------

Mastercuts

von der Fleischmanufaktur Nagel
Aus Schwäbisch Gmünd

chateaubriand

500g € 95,- X X X X

Bavette

1200 g € 159,- X
800 g € 118,- X

kalbskotelette

400 g € 65,- X X X
350 g € 60,- X X
300 g € 55,- X X

saucen

sauce béarnaise, café de Paris

beilagen

Bohnengemüse
getrocknete Tomaten, Pinienkerne

cremespinat

Pommes Frites