

UNSERE KLASSIKER

AUSSER BEI DEN DESSERTS BLEIBEN DIE GRUNDZUTATEN MEIST DIE GLEICHEN
BEILAGEN UND ZUBEREITUNG VAREIEREN JE NACH JAHRESZEIT

SUPPE

Spargelcremesuppe

mit gebratenen Spargelchips, frischem Petersilienöl und Croutons

12,50

VORSPEISEN

Geräucherte Forelle und Spargel

Geräuchertes Bio Forellenfilet auf Salat von zweierlei lauwarmem Spargel,
Erdbeeren und Honig-Basilikum-Pesto

18,50

Ziegenkäse aus dem Périgord

Ziegenfrischkäse Praline in einem Mantel aus Kakao Nibs an gegrilltem weißem Spargel mit
Bärlauch-Limonen-Vinaigrette und gebackene Ziegenkäseröllchen mit Tomatenmarmelade,
rote Beete Gel und Zitrusperlen

18,90

Hausgemachte Maultäschle

Hausgemachte Maultäschle an grünem Spargel mit Trüffelvinaigrette und schwäbischer Kartoffelsalatcreme

19,50

Fois Gras und Blutwurst

Gebratene Foie Gras und Blutwurst an Kartoffelmousseline und Apfel-Zwiebel-Lack mit Balsamessig

24,90

HAUPTGÄNGE

Ochsenbacken

Sanft geschmorte Ochsenbacken mit Portwein-Perlzwiebeln,
glacierten jungen Möhren und cremigem Kartoffelpüree mit Panko-Zwiebel-Knusper 32,50

Pyrenäen Lamm und Artischocke

Geschmorte Lammschulter auf Tomaten-Pilz-Sugo mit gebratenen Artischockenherzen,
Buchenpilzen und gerösteten Kartoffelperlen 36,90

DESSERT

Crème-Brûlée und Erdbeere

Hausgemachte Crème Brûlée mit einem Hauch Orange und Vanille
an Variation von der Erdbeere 16,50

Schokolade und Kumquat

Weißer Schokoladeneiscreme auf gerösteten Schokosand an Topfenmousse und hausgemachtem
Kumquat Ragout in einem Schokoladenkästchen aus edler Zartbitterschokolade 16,50

SÜßWEINE

2020 ***Zantho-Beerenauslese*** 5cl 9,50
Scheurebe, Burgenland-Österreich

2009 ***EisApfel*** 5cl 12,50
Manufaktur Jörg Geiger, Baden-Württemberg