

....**U**nser Menü der Saison

* **S**ashimi vom Yellowfin Thunfisch,
Tatar vom Lachs,
gebratene Jakobsmuschel /
Basilikumwasabi

☆☆☆☆

Bärlauchschaumsuppe / Lachsnocken

☆☆☆☆

Kalbsfilet /

Spargel- Morchelpotpourri /
feine Nudeln

☆☆☆☆

Französische Schokoladentarte /
Williamsbirnensorbet

Euro 49,50 pro Person

* Euro 31,00 pro Person (ohne Vorspeise)

....**U**nser Aperitifempfehlung

Zeit für saure Sinnlichkeit
Trinkessig-Elixier vom Doktorenhof

6,50

☆☆☆☆

Hausangesetzter Pfirsichlikör

mit Sekt aufgegossen

Glas 0,1 6,50

☆☆☆☆

Balis auf Eis

Veganer Basilikum- Ingwer Drink

Glas 0,1 4,80

☆☆☆☆

Alkoholfreier Bitter

mit Soda oder Orangensaft

Glas 0,1 6,00

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe 6,00

Bärlauchschaumsuppe / Lachsnocken 7,00

Spargelcremesuppe 7,00

Hummercremesuppe / Meeresfrühtecroustini 9,00

Vorspeisen

Salatauswahl vom Buffet 7,00

Carpaccio vom Rinderfilet / Trüffelöl- Marinade / Brochette 14,50

Hausgebeizter Lachs / Spargel mit Schnittlauchöl mariniert / Reibekuchen 16,50

Sashimi vom Yellowfin Thunfisch, Tatar vom Lachs
und gebratene Jakobsmuschel / Basilikumwasabi 18,50

*Für unsere Speisen verwenden wir zum Teil Geschmacksverstärker

Liebe Gäste,
sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte.
Unsere separate Allergiker-Speisekarte enthält eine Auswahl
an gekennzeichneten Allergiker-Gerichten.

Tagesmenü

Sautierte Jakobsmuschel / Ananas- Lauchsalat /
Paprikaschaum

☆☆☆☆

Schwäbische Festtagssuppe

☆☆☆☆

Hirschkalbsteak / Preiselbeerschaumsoße /
Mandelbrokkoli / handgeschabte Spätzle

€ 38,00 / € 31,00 ohne Vorspeise

oder

Rotbarschfilet / Pernodschaumsoße /
Auberginen- ZucchiniGemüse / gemischter Reis

€ 38,00 / € 31,00 ohne Vorspeise

oder

Berner Kartoffelrösti mit Zwiebeln und Tomaten /
mit Emmentaler gratiniert

€ 32,00 / € 25,00 ohne Vorspeise

☆☆☆☆

Eisgugelhupf / warme Schattenmorellen

Der Chef empfiehlt.....

Gebratenes Poulardenbrüstchen /
glasiertes Gemüse / Fettuccine

Euro 16,00

Die Chefin empfiehlt.....

Frühlingssalat / Spargel /
geräucherter Tofu / Reibekuchen

Euro 13,50

..... Wildgerichte

Wildragout / Rahmchampignons / Rotweibirne /
handgeschabte Spätzle 19,00
kleine Portion 16,00

Rehnißchen rosa gebraten / Morchelrahmsoße /
Rotweibirne / Mandelbrokkoli / Schupfnudeln 28,00
kleine Portion 25,00

Aus Flüssen und Seen

Zanderfilet gebraten auf Blattspinat / Hummersoße /
Spaghettini 25,50
kleine Portion 20,50

Carabinero (King prawns) / Hummersoße / Parmesan /
Trüffel / Tagliolini 28,00
kleine Portion 23,00

Badischer Spargel / gefülltes Lachstäschchen /
Bärlauchsoße / Tagliolini 25,50

Portion badischer Spargel ...
mit Kalbsschnitzel natur oder paniert 25,00
mit gemischtem Schinken 22,00
mit kleinem Rinderfilet 180 Gramm 29,00
dazu Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln / Kräuterflädle

Spargelsalat / gebratene Edelfische 25,00

..... Vegetarisches

Basilikumnudeln / frische Morcheln / Spargel 22,00

Pestognocchi / Tomatenragout / Blattspinat 14,00

Gemüsespaghetti / getrocknete Tomaten / Oliven /
geräucherter Tofu / Hüttenkäse- Tomatensoße 13,50

Portion Badischer Spargel / Sauce Hollandaise /
Kräuterflädle / neue Kartoffeln 18,00

..... **A**us der Schwäbischen Küche

K albsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle		19,00
	kleine Portion	16,00

G efüllter Ochenschwanz / Burgundersoße / glasiertes Gemüse / Schupfnudeln		23,00
--	--	-------

R osa gebratene Kalbsleber / Bohnen / Zwiebel / Kartoffelrösti		19,00
	kleine Portion	17,00

..... **F**risch auf den Tisch

I berico Schweinekotelett rosa gebraten / Salsa / gebratenes mediterranes Gemüse / Oliven- Kartoffelstampf		19,50
--	--	-------

R umpsteak vom Omaha US-Beef / Kräuterbutter / Steaksoße / Speckbohnenbündchen / Wedgeskartoffeln	280 Gramm	29,00
	180 Gramm	25,00

R osa gebratenes Lammrückenfilet / Ratatouillegemüse / Kartoffelgratin		27,00
	kleine Portion	23,00

Wünschen Sie anstelle von Beilagen einen Salat vom Buffet, berechnen wir dafür € 3,50.

.....und zum **N**achtisch

F ranzösische Schokoladentarte / Williamsbirnensorbet		9,00
--	--	------

E rdbeerparfait / Rhabarberkompott / Vanille- Zitronengrasschaum		9,00
---	--	------

C rème brûlée / Himbeersorbet		9,00
--------------------------------------	--	------

K aramellierte Apfeltarte / Vanilleeis <i>ab 2 Personen - Zubereitungszeit ca. 20 min.</i>	pro Person	12,00
--	------------	-------