

Menu of the season

Menu de la saison

Gratinated scallop /

★★★★

Beef tea /
oxtail strudel

★★★★

Surf & Turf

Saddle of veal steak / king prawn /
chanterelles à la crème / tagliolini

★★★★

Raspberry- thyme sorbet /
mint sorbet /
gratinated berries

49,50 *without starter* 39,50

Coquilles Saint-Jacques au gratin

★★★★

*Consommé /
strudel queue de boeuf*

★★★★

*Escalopes de veau / gamba /
chanterelles à la crème /
taglioni*

★★★★

*Sorbet de framboise et menthe /
baies gratinées*

49,50 *sans entrée* 39,50

Soups / Soupes

Traditional swabian sunday soup 6,00

Consommé de boeuf / quenelles / juliennes des crêpes / ravioli

Chanterelle soup / toast 6,00

Soupe de chanterelle / toast

Beef tea / oxtail strudel 7,50

Consommé / strudel queue de boeuf

Lobster cream soup / sea food croustini 9,00

Bisque de homard / croustini

*In some dishes we use artificial flavours /

Dans certains plats nous utilisons des arômes artificiels

Starters / Entrées

Salad from the buffet	7,00
<i>Salade au buffet</i>	
Beef fillet Carpaccio / truffle oil / brochette	14,50
<i>Carpaccio / marinade de truffes / brochette</i>	
Pickled salmon / asparagus marinated / potatoe pancake	16,50
<i>Saumon marinée / asperges marinées / crêpes de pommes de terre</i>	
Sashimi of yellowfin tuna / tartar of salmon / fried scallop basil-wasabi	18,50
<i>Yellowfin sashimi / tarte au saumon / pétoncle / basilic wasabi</i>	

..... Game Dishes / Plats de Gibier

Game ragout / cream mushrooms sauce / red wine pear / homemade Spätzle(pasta)	19,00
	<i>small/petite portion</i> 16,00
<i>Ragoût de gibier / champignons à la crème / poire marinée au vin rouge / spaetzle</i>	
Saddle of deer calf / chanterelles / red wine pear / leek spätzle	29,00
	<i>small/petite portion</i> 26,00
<i>Steak venison / chanterelles / poire au vin rouge / spätzle de poireaux</i>	

..... Vegetarian Dishes / Plats Végétarien

Taglioni / pesto rosso / tomato stuffed with mozzarella	17,50
<i>Taglioni / pesto rosso / tomates à la mozzarella</i>	
Pesto gnocchi / tomato ragout / leaf spinach	14,00
<i>Gnocchi au pesto / ragout de tomates / épinards</i>	
Spagetti vegetable / hard cured tomatoes / olives / smoked tofu / cheese-tomatoe sauce	13,50
<i>Spaghetti de légumes / tomate / olives / tofu / sauce aux fromages et tomate</i>	
Chanterelles à la crème / spinach / fried egg / fried potatoes	18,00
<i>Chanterelles à la crème / epinard / oeuf sur le plat / pommes de terre sautées</i>	

..... **Black forest specialties / Spécialités de forêt noir**

Veal schnitzel / mushrooms / homemade spätzle 19,00

Escalope de veau / champignons / spaetzle au beurre *small/petite portion* 16,00

Veal Liver/ beans / onions / potatoe hash browns 19,00

*Foie de veau rosé / haricots / oignons /
rösti bernoise* *small/petite portion* 17,00

Roastbeef / onions / spätzle 20,00

Rôti de rouille d'oignon / spätzle

Leaf-salad with fried turkey stripes 16,00

or fried fish / scallop / gamba / bruschetta 25,50

Salades avec *bandes de dindes rôties* 16,00

ou poisson/ coquillage / gamba, / bruscetta 25,50 **Tapas**

Gazpacho / serrano ham / melon / antipasti / 22,00

*Gamba / fried sardine / Manchego /
Meatballs in tomato / toasted bread*

Tapas *gazpacho / jambon serrano / anti-pasti /gamba /
sardines rôties / manchego / boulettes de viande
avec tomates / toast* 22,00

Exotic Burger poularde / mango / avocado / chinese cabbage /
peanut- chili- coconut sauce 16,50

Burger *poularde / mango / avocado / chou-chinois /
sauce chilli-noix de coco d'arachide* 16,50

..... **Fresh on the Table / Nouveauté de la table**

Iberico pork chop / salsa / vegetables / homemade spaetzle 19,50

*Côtelette de porc rôtie facon iberico / salsa /
légumes méditerranéens / spätzle*

Pork tenderloin / chanterelles à la crème / homemade spaetzle 22,50

Filet de porc /chanterelles à la crème / spätzle

Saddle of salt gras lamb / grilled vegetables / potato bake 59,00
-for two persons-

Carée d'agneau / légumes grillés / gratin de pommes de terre
-pour deux personnes-

..... Served by Neptun / Des rivières et des lacs

<i>Grilled Pike-perch fillet / leaf spinach / lobster sauce / spaghetti</i>	25,50
<i>Filet de sandre grillée / épinards / sauce homard / spaghetti</i> small/petite portion	22,50
<i>King Prawns / lobster sauce / parmesan / morels / tagliolini</i>	28,00
<i>King Prawns / sauce homard / parmesan / morilles / Tagliolini</i> small/petite portion	23,00
<i>Salmon fillet / fried chanterelles / risotto</i>	24,50
<i>Filet de saumon / chanterelles sautée / risotto</i> small/petite portion	23,00

..... Fresh herring / Saison d'hareng

<i>Sylt Style / Sylt Style</i>	
<i>with crabs / lemon-mayonnaise / potatoes</i>	17,00
<i>avec crabes / cheaux-mayonnaise / pommes de terre</i>	
<i>Hoursewives Style / Femme au foyer Style</i>	15,50
<i>with apple-cucumber-onion-sauce / potatoes</i>	
<i>avec pommes-concombre-oignon-sauce / pommes de terre</i>	
<i>Nature / Nature</i>	16,50
<i>bean-salad with balsamico / hash browns</i>	
<i>harricots verts-salad avec balsamico /rissolées</i>	

..... Desserts / Desserts

<i>Strawberry ice cream "Claude"</i>	6,50
<i>Crème glacée aux fraises "Claude"</i>	
<i>Peach parfait with cocktail bellini</i>	10,00
<i>Pêche parfait et bellini cocktail</i>	
<i>Crème brûlée / raspberry and mint sorbet</i>	9,50
<i>Crème brûlée / sorbet framboise et menthe</i>	
<i>Apple pie / vanilla icecream</i>	
<i>from 2 persons - preparation time 20 min</i>	per person 12,00
<i>Tarte aux pommes / glaces a la vanille</i>	
<i>à partir de 2 personnes - temps de préparation 20 min</i>	par personne 12,00