

.... Unser Menü der Saison

\* Gratinierte Jakobsmuschel

☆☆☆☆

Beef Tea /

Ochsenschwanzstrudel

☆☆☆☆

Surf&Turf

Kalbsrückensteak / Gamba /

Pfifferlinge à la crème / Tagliolini

☆☆☆☆

Zweierlei Sorbet.....

Himbeer-Thymian - und Minzesorbet /  
gratinierte Beeren

Euro 49,50 pro Person

\* Euro 39,50 pro Person (ohne Vorspeise)

.... Unsere 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

Pfifferlingcremesuppe / Röstbrot

6,00

Beef Tea / Ochsenschwanzstrudel

7,50

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 /  
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

Frische Charentais-Melone / Parmaschinken / Rucolaspitzen

☆☆☆☆

Karotten- Ingwerschaumsuppe

☆☆☆☆

Schweinerückensteak / Pfefferschaumsoße /  
glasiertes Gemüse / Kartoffelkroketten  
€ 39,00 / € 32,00 ohne Vorspeise

oder

Heilbuttfilet / Weißweinschaumsoße /  
sautiertes Auberginengemüse / Fettuccine  
€ 39,00 / € 32,00 ohne Vorspeise

oder

Spinatflan / Paprikasschaumsoße / Kartoffelroulade  
€ 32,00 / € 25,00 ohne Vorspeise

☆☆☆☆

Quarkmousse / Himbeersoße / Kiwisalat

---

Der Chef empfiehlt.....

Maispouardenbrüstchen /  
bunte Blattsalate / Kräuterbrochette

Euro 17,00

Die Chefin empfiehlt.....

Lachsfilet / glasiertes Gemüse /  
Nudeln

Euro 17,00

..... Wildgerichte

Wildragout / Rahmchampignons / Rotweinbirne / handgeschabte Spätzle		19,00
	kleine Portion	16,00
Hirschkalbsrückensteak / frische Pfifferlinge / Rotweinbirne / handgeschabte Lauchspätzle		29,00
	kleine Portion	26,00

Aus Flüssen und Seen .....

Zanderfilet gebraten auf Blattspinat / Hummersoße / Spaghettini		25,50
	kleine Portion	22,50
Cabinero (King prawns) / Hummersoße / Parmesan / Morcheln / Tagliolini		28,00
	kleine Portion	25,00
Lachsfilet/ gebratene Pfifferlinge / Risotto		24,50
	kleine Portion	21,50
Frische Matjes		
Sylter Art ... mit Nordseekrabben / Limonenmayonaise / neue Kartoffeln		17,00
Hausfrauen Art ... mit Apfel- Gurken- Zwiebelsoße / neue Kartoffeln		15,50
Ganz Natur ... auf Bohnensalat mit Balsamico / Kartoffelrösti		16,50

..... Vegetarisches

Tagliolini / Pesto rosso / gefüllte Tomate mit Mozzarella		17,50
Pestognocchi / Tomatenragout / Blattspinat		14,00
Gemüsespaghetti / getrocknete Tomaten / Oliven / geräucherter Tofu / Hüttenkäse- Tomatensoße		13,50
Frische Pfifferlinge à la crème / Blattspinat / Spiegelei / Bratkartoffeln		18,00

..... Aus der Schwäbischen Küche

Kalbsrahmschnitzel / Steinchampignons / handgeschabte Spätzle		19,00
	kleine Portion	16,00
Rosa gebratene Kalbsleber / Bohnen / Zwiebel / Kartoffelrösti		19,00
	kleine Portion	16,00

Zwiebelrostbraten / handgeschabte Spätzle 20,00

Blattsalat..... mit gebratenen Putenstreifen 16,00  
oder

mit gebratenen Edelfischen, 25,50  
Jakobsmuschel & Gamba  
dazu reichen wir Bruschetta

Tappas..... Gazpacho/ Serranoschinken / 22,00  
Melone / Anti Pasti / Gamba /  
gebratene Sardine / Manchego /  
Fleischbällchen in Tomate / Röstbrot

Exotic Burger.... Maispouardenbrust / Mango / 16,50  
Avocado / Chinakohl /  
Erdnuß-Chilli-Kokossoße

..... Frisch auf den Tisch

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

Schweinefilet / frische Pfifferlinge à la crème / handgeschabte Spätzle 22,50

Rumpsteak vom Omaha US-Beef / Kräuterbutter / 280 Gramm 29,00

Steaksoße / Speckbohnenbündchen / Wedgeskartoffeln 180 Gramm 25,00

Lammrückenfilet / Grillgemüse / Kartoffelgratin Euro 28,50

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

.....und zum Nachtisch

Erdbeereisbecher "Claude" 6,50

Kombination vom Pfirsich.....Parfait und Bellini Cocktail 10,00

Crème brûlée / Himbeer- und Minzesorbet 9,50

Hausgemachte Eistorte / marinierte Beeren / Maracuja-Espuma 9,50