

Liebe Gäste,

wir geben uns sehr viel Mühe, aus Lebensmitteln eine Besonderheit zu machen und servieren Ihnen in klassischem Ambiente modern angerichtete Speisen. In unserem Restaurant erwartet Sie eine abwechslungsreiche saisonale Küche, die sich auf ausgewählte Produkte aus unserer Region bezieht.

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, kann es zu kleinen Verzögerungen kommen. Wir bitten um Verständnis und wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Zum Aperitif empfehlen wir

Glas Rieslingsekt	€ 4,40
Glas Rieslingsekt mit hausgemachtem Likör	€ 4,80
Vermouth Di Torino Bianco Tonic	€ 7,00
Miin Gin, Abfindungsbrenner Erich Sparr mit Thomas Henry Tonic Water 0,2l	€ 10,00

Unsere Weinempfehlungen

Vino Verde „3 Autores“ 2019	1/8 l	€ 4,30
DOC Branco l Vidigal Wines S.A. Portugal	1/4 l	€ 8,60
Sankt M Lemberger Weißherbst	1/8 l	€ 4,30
Württemberg QbA trocken	1/4 l	€ 8,60
Weingärtner Cleeborn & Güglingen		
Hillside <small>SY,ME,ZW</small> 2017	1/8 l	€ 6,00
Burgenland QW l trocken l Leo Hillinger	1/4 l	€ 12,00
Organic Cabernet Sauvignon, Carmenere	1/8 l	€ 5,50
Valle Colchagua DO l trocken	1/4 l	€ 11,00
Cono Sur l Chile		

Suppen

Klare Brühe mit hausgemachten Kaspressknödeln	€ 5,50
Kartoffelsuppe mit hausgemachtem Ochsenschwanzravioli, Pfifferlingen und Kräutercroutons	€ 7,50

Vorspeisen

Gebackene Scheiben vom Hokkaido-Kürbis an fruchtigem Rotkohlsalat	€ 9,50
Carpaccio von der bunten Beete mit Rucola und Sura Kees Flocken	€ 10,50
Hausgemachtes Hühner-Leberparfait mit Trauben-Chutney, gerösteten Cashewkernen und Toastbrot	€ 12,50
Gemischter Salat	€ 5,00

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie
uns bitte an.

Fleisch

Gebratene Perlhuhnbrust mit Kürbis-Kartoffel-Stampf und gebratenen Pfifferlingen	€ 23,50
Rosa gebratene Hirsch-Medaillons mit Birnen-Wirsing und Maroninocken	€ 29,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren	€ 21,50
Rosa gebratenes Rinderfilet an Pfefferrahmsoße, mit Gemüse und hausgemachten Bandnudeln	€ 29,50
Entenbrust rosa gebraten an Ananas-Kraut und Serviettenknödel	€ 24,50
Tafelspitz vom Ländlekalb mit Krensoße, Gemüsestreifen und Bouillonkartoffeln	€ 22,50
Hausgemachte Schwäbische Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Blattsalat	€ 18,50

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie uns bitte an.

Fisch

Hausgemachte Fischravioli € 21,50
auf Blattspinat und Garnelensoße

Gebratenes Filet vom Ramschwag-Saibling € 23,50
mit Fenchelgemüse, Weißweinsauce
und Kartoffel-Kürbis-Stampf

Vegetarisch

Hausgemachte Maroninocken € 18,50
mit Kürbisspalten in Salbei-Butter geschwenkt

Gebackene Linsenbällchen € 16,50
an Tomatensugo und Joghurt-Dip
dazu ein kleiner Blattsalat

Vegan

Hausgemachtes Kürbis-Kichererbsen-Curry € 14,50
mit Jasminreis und kleinem Blattsalat

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie
uns bitte an.