

Nicht kategorisiert



Gesottenes Bürgermeisterstück vom Weideochsen mit Meerrettich- schaum geschwenkten Kartoffeln und geriebenem Apfel



Espresso-Mousse- Törtchen mit hausgemachtem cremigem Vanilleeis



Crème brûlée von der Tahiti Vanille



Marinierte Weinbergpfirsiche mit Minzpesto und Grand Marnier, dazu weisses Schokoladeneis



Geeistes Passionsfruchtsandwich



Weisswein-Kräuterrisotto mit zweierei Kürbis, Radiccio und frisch gehobelten Parmesanspänen



Hausgemachte Pfifferlingmaultaschen mit Zierelnüssen in Estragobutter und Schalottenschmelze



Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten



Blackened Filet Mignon an geschmorten Brombeeren mit Kartoffelflan und Balsamico-Jus



Sommerliche Blattsalate in fruchtigem Johannisbeerdressing, mit marinierten Kirschtomaten und Tramezzini- Kräuter- Croûtons



Gegrilltes Filet vom Red Snapper auf Buchweizen Sobanudeln und Relish von grüner Paprika



Schwäbischer Rostbraten vom Weideochsen an einer Variation von der Sommerzwiebel mit einer kräftigen Jus von Esslinger Rotwein und handgeschabten Spätzle



Coulis von der vollreifen Ochsenherztomate mit grobem Meersalz und Black-Tiger-Garnele im Selleriemantel



Carpaccio vom Weideochsen und Daikon-Rettich, aufgegossen mit eigener Consemmé



Gebratene Gänsestopfleber auf einem Bagel von geräucherten Steinpilzen mit geschäumtem Waldpilzsud und Austernkresse



Dünn aufgeschnittenes Filet vom heimischen Milchkalb aus der Kräuterbeize, mit einem Chutney von Waldpilzen und Sauce Verde



Marinierte Nordseegarnelen auf Avocado-Verjuscreme mit frischen Wiesenkräutern und Kaviar vom Fliegenfisch



Cremige Burrata auf sizilianischen Strauchtomaten mit Rucola und gerösteten Pinienkernen