

....**U**nser Menü der Saison

* **G**ratinierte 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)

....**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

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.....

Maispoulardenbrüstchen /
bunte Blattsalate / Kräuterbrochette

Euro 17,00

Die Chefin empfiehlt.....

Lachsfilet / glasiertes Gemüse /
Nudeln

Euro 17,00

..... Wildgerichte

Wildragout / Rahmchampignons / Rotweibirne / handgeschabte Spätzle		19,00
	kleine Portion	16,00
Hirschkalbsrückensteak / frische Pfifferlinge / Rotweibirne / 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, Jakobsmuschel & Gamba dazu reichen wir Bruschetta	25,50
Tappas.....	Gazpacho/ Serranoschinken / Melone / Anti Pasti / Gamba / gebratene Sardine / Manchego / Fleischbällchen in Tomate / Röstbrot	22,00
Exotic Burger....	Maispouardenbrust / Mango / Avocado / Chinakohl / Erdnuß-Chilli-Kokossoße	16,50

..... Frisch auf den Tisch

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