

## APERRO EMPFEHLUNG

### **Saisonale Empfehlung**

Schlehe angegossen mit Winzersekt

0,1l / 4,50 €

### **Signature: Williams Christ sour**

Birne / Holunder / Limette / Eiweiss

0,3l / 7,50 €

## KLASSIKER

### **Hugo, Hugo Rose oder Aperol Spritz**

0,3 / 7,50 €

## UNSERE SPRITZ EMPFEHLUNGEN

### **Morganit**

Belsazar Vermouth Rose / Prosecco rosé / Tonic / Himbeer Cooler

### **Mystic Mango**

Vermouth white / Prosecco / Thomas Henry mystic Mango / Rosmarin

### **The James**

Holunder / Weisswein / Ginger Ale / Olive

0,3l / 8,50 €



### **TOM-Y**

Wodka / Kirschtomate / Weisser Balsamico / Zitrone

0,15l / 6,00

VORNEWEG

**Bull Soup**

Kräftige Rinderkraftbrühe mit eigener Einlage

6,00 €

**Wildkräutersalat**

„geadelt“ mit Landschinken und gebackenem Ziegenkäse

10,50 €

JEDEM SEIN CARPACCIO:

**Carpaccio von der Zucchini**

gezupfter Burrata / gewürzte Tomaten / Minze

11,00 €

*„Es gibt nichts, was wir nicht empfehlen können, aber das hier besonders“*

**Schwäbisch Hällisches Spanferkel Carpaccio**

unwiderstehlich mit hausmacher Radieschen Dressing

12,00 €

Gerne bestellen Sie auch die Vorspeisen unserer Menüs als einzelne Gänge.



Y | UNSER MENÜ FLEISCHLOS ABER GESCHMACKVOLL

Auf Ihre Geschmackserlebnisreise stimmen wir Sie mit  
einer kleinen Überraschung aus der Küche ein

\*

### **Oberrübe als Süppchen**

Himbeere / gebackener Salbei in Tempura

\*\*

### **Selleriefilet Wellington**

Klassische Garnitur / geschmorte Schwarzwurzel / kräftige Madeira-Trüffel Sauce

\*\*\*

### **Crème brûlée von Hanfsamenmilch und Mohn**

Boskoopsorbet Barrique / falsche Steine

30,00 € p.P.

Sehr gerne können Sie die Gänge unserer Menüs auch als einzelne Gerichte  
bestellen. Kombinieren Sie Vorspeise, Hauptgang oder Dessert ganz nach belieben.

6,50 € / 16,50 € / 8,50 €



## ROMANTIK-MENÜ

Auf Ihre Geschmackserlebnisreise stimmen wir Sie mit einer kleinen Überraschung aus der Küche ein

\*

### **„Ein Schwabe auf Reisen“**

Krautfleckerl als Salat / Jakobsmuschel / Granatapfel

\*\*

### **Kalbsmedaillon unter der Kräuterkruste**

Dreierlei Kohl / getrüffelte Schupfnudeln

\*\*\*

### **Hausmacher Sauerrahmeis**

Granite von der Blattpetersilie / Crumble von Steinpilzen

42,00 € p. P.

Sehr gerne können Sie die Gänge unserer Menüs auch als einzelne Gerichte bestellen. Kombinieren Sie Vorspeise, Hauptgang oder Dessert ganz nach belieben.

14,00 € / 22,00 € / 9,50 €



Y | WHY NOT

**Tataki von der geräucherten Wassermelone**

Ravioli vom Kohlrabi inside & outside / smoked Paprika

14,00 €

**Bandnudeln von der Rote Beete**

Cremiger Buchweizen / Pfifferlinge / Sauce vom Blaukäse / Apfel

14,00 €

**Cauliflower pink & spicy als Risotto**

Im Maniokflädle / Brezelknödel mit Himbeer und Zwiebel / Tomate und Wodka

16,50 €

UNSER KLASSIKER

**Millefeuille vom Ziegenkäse**

Süßkartoffelrösti / Champignonrahm

15,50 €



EMPFEHLUNG VON HIER

### **Schwäbisches Filetpfännle**

Sous vide gegartes Schweinefilet / Rahmchampignons / Spätzle

19,50 €

### **Trollinger Braten „unser Bester“**

eine Sauce wie Lack / dazu Rotkraut / Kartoffelknödel

19,50 €

### **Maultaschen**

„Herrgottsbscheißerle“ mit schwäbischem Kartoffelsalat / beides nach Geheimrezept  
wahlweise in Brühe oder angebraten / oder als Duett aus Beidem

17,50 €

### **Filet vom Saibling**

Wermutsauce / Gebratene Flute mit Zitrone und Olive  
Spinat mit Mandel und Ingwer

21,00 €

## **COMPLETE**

### **Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm**

frisch gebackene Apfelringe / Vanille Sauce

8,00 €

### **Schwäbischer Cheesecake**

Erdbeersorbet

8,50 €

### **Unique**

Brownie / Birnenparfait / Maiskompott / Meringe von der Kichererbse

9,00 €

### **Das kleinste Dessert der Welt**

Eine Kugel Eis macht noch keinen Sommer, oder wie wir sagen „das kleinste Dessert der Welt“, denn „kein Dessert, ist auch keine Lösung“. Lassen Sie sich überraschen, wie stilvoll unsere Kugel Eis einen großen Auftritt hat, aber dabei so gar kein schlechtes Dessert-Gewissen macht.

Kugel 3,00 €

Butterkeks  
Sauerrahm  
Saisonale Sorten