

Vorspeisen

Thunfischtatar asiatisch
mit Salat

14 €
Kostprobe 9€

Rindertatar klassisch
mit Salat

14 €
Kostprobe 9 €

Ziegenfrischkäse
mit Honigwalnüssen
und Feldsalat

14 €
Kostprobe 9 €

Gebratene Blutwurst
mit Selleriepüree, Apfel
und Zwiebeln

10 €

Hausgeräucherter Lachs
mit Rote Betepüree
und schwarzen Linsen

14 €

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

5 €

Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle

24,90 €

Paniertes Kalbsschnitzel
mit Kartoffel-Gurkensalat

19,90 €

Geschmorte Kalbsbäckle
mit Chorizoschupfnudeln und Feldsalat

22 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Safranrisotto

21 €

Hirschragout mit Preiselbeeren
und Spätzle

19 €

Bœuf bourguignon
mit hausgebackenem Bauernbrot

19 €

Sauerbraten mit Rahmsoße,
Preiselbeeren und Spätzle

17 €

Geschmelzte Maultaschen
mit Kartoffel - und Blattsalat

13 €

Desserts

Gebackene Apfelküchle
mit Vanilleeis
6 €
Kostprobe 3,50 €

Crème Brûlée
mit Sorbet
7 €
Kostprobe 4 €

Cheesecake
mit Zwetschgensorbet
7 €
Kostprobe 4 €

Espresso Affogato
4 €

Hausgemachtes Eis und Sorbet

Erdbeersorbet
Zwetschge
Himbeersorbet
Mango-Passionsfruchtsorbet
Vanilleeis
Schokoladeneis
Haselnuss

Je Kugel 2,00 €

Digestif

Glen Moray
Single Malt Whisky
16 Jahre alt
2 cl 6,00 €

Rum 15 Jahre
Schwäbische Alb
Edelbrennerei Fink
2cl 4 €

Grappa
Vuisinâr Reserve Nonino
2cl 3,80 €

Vallendar
Haselnussgeist
2cl 4 €

Favorats
Cara Cara
Orangengeist
2cl 4 €

Cognac
Daniel Bouju
XO
2cl 4 €

Brandy
Grand Reserva
Luis Felipe
2 cl 7 €