

## Aperitif

» Hauscocktail

Rieslingsekt mit Heidelbeersaft

ODER

0,1

5,00 €

Winzer-Rieslingsekt aus der Pfalz

## Vorspeisen, Hauptspeisen

Sellerie-Apfel-Suppe

vegetarisch

10,50 €

Langustinen-Schaumsuppe

12,50 €

Hausgemokter Stremel-Lachs, warmer Kartoffelsalat

Vorspeise

16,00 €

Carpaccio vom Angusrind, Parmesan, Oliven

Vorspeise

15,00 €

Ziegenfrischkäse mit Honig auf bunten Linsen

Vorspeise  
vegetarisch

14,00 €

Handgemachte Wildmaultaschen

Balsamico-Jus, Kastanien, Rahmwirsing

19,90 €

Gemüsebouquet, schonend gegart, Pilze,

Kartoffel-Gratin

vegetarisch

19,50 €

Kartoffel-Gemüse-Curry, Kokosmilch, Ingwer,

Duftreis

vegetarisch dazu Salat

19,50 €

23,50 €

Knackiger Salat »bunte Salate, Sprossen, Kerne,

Croutons, Parmesan, Taggiasche-Oliven

Vorspeise  
vegetarisch

14,00 €

große Port.

18,50 €

Einige Speisen können Allergene enthalten, wir geben Auskunft!

## Weinempfehlung

2018 Rotwein-Cuvée	Flasche	29,90 €
Ökologisches Weingut Helde, Baden, Kaiserstuhl		
R: Spätburgunder, Cabernet Carbon, Cabernet Mitos	Glas / 0,2 l	8,00 €
aromatisch, trocken		

## Hauptspeisen

Zander-Filet gebraten		
Mandelbutter, Gemüsebouquet, Kartoffel-Gratin		25,00 €
Gedämpfte Fische		
Drei Fische und Garnele, Pommery-Senf-Beurre-Blanc, Gemüse, Pastinaken-Püree		26,50 €
Thai-Curry vom Maishähnchen		
Kokosmilch, Ingwer, kleine Gemüse, Duftreis		22,50 €
Allgäuer Lendchen		
Schweinefilet, Käsespätzle, Rahmpilze, Salat		23,00 €
Rib-Eye-Steak vom Angusrind		
gegrillt, Meerrettich-Schaum, Kartoffel-Gratin, Salat		27,50 €
Rehragout		
glacierte Äpfel, Rotkohl, Maronen, Pastinaken-Püree		26,50 €
<b>Dessert</b>		
Mousse au Chocolat		10,50 €
Vanille-Zimt-Parfait, Quitten-Kompott		10,50 €
Crème Brûlée		10,50 €
Affogato » die Eiskugel im Espresso		6,50 €

.....und hausgemachte Eisvariationen.....