

## SUPPEN



**Hummercremesuppe**  
mit Dill und Sahnehäubchen

**Rinderkraftbrühe**  
mit Flädle und Gemüsestreifen

**Zitronengras-Currysuppe**  
mit gegrilltem Thunfischfilet

**Französische Bouillabaisse**  
mit Edelfischen und Kräutercrostini

## VORSPEISEN



**Bunte Salatvariation**  
mit Cremé de Balsamico

**Vitello Tonnato 2.0**  
mit gegrilltem Thunfisch, Kapern, Zitrone und Mango-Papaya-Salsa

**Knackiger Feldsalat**  
mit Kräuterdressing, krossem Speck und Kracherle

**Hausgeräuchertes Forellenfilet „Pariser Art“**  
mit Preiselbeermeerrettich, Toast und Butter

**Skandinavischer Gourmetteller**  
mit Krabbencocktail, geräucherter Forelle,  
hausgebeiztem Lachs und Matjeshering dazu Weißbrot und Butter

Für die Auskunft über Allergene sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

# SCHWEIN UND RIND



## Besondere Empfehlung

**Chateaubriand für 2 Personen**  
mit Trüffeljus, Gemüse vom Markt und Süßkartoffelfritten

### Schwarzwaldschnitzel

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### Albtalfiletrahmtöpfe

Lendchen vom Schwein und Rind mit Pilzen und Kartoffelbällchen

### Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“

mit gebratener Gänseleber, Karotten-Kohlrabi-Gemüse,  
Kartoffelpüree und Trüffeljus

**Black Angus Rinderrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter**  
auf breiten Bohnen, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

**Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**  
auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

### Frauenalber Rinderroulade „Bürgerlich“

mit Erbsen-Karottengemüse und Kartoffelpüree

# HEIMISCHES WILD



**Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**  
handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### Jägerschüssel „Försterinnen Art“

mit hausgemachtem Semmelknödel und Preiselbeeren

Ausgesuchte Fleischspezialitäten von der Landmetzgerei Glasstetter aus Völkersbach

Für die Auskunft über Allergene sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.



## FISCH



**Forelle Feinschmecker**  
mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

**Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**  
auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

**Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**  
auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

**Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**  
auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



**Gemüse vom Markt**  
mit Reis, Champignons und Kräutersauce

**Trüffelnudeln und cremiger Blattspinat**  
mit pochiertem Ei

# TAGESMENÜ

**„Amuse bouche“**  
kleiner Gruß aus der Küche



**Zitronengras-Currysuppe**  
mit gegrilltem Thunfischfilet



**Gefüllte Kalbsbrust von der Metzgerei Glasstetter**  
auf Karotten-Kohlrabi-Gemüse, Kartoffelpüree und Kalbsjus



**Hausgemachte Mousse au chocolat**  
Chili-Kumquats

# DESSERT



## Dessertempfehlung

**Mini Dessert „heiß & kalt“**  
mit einem Espresso

**Hausgemachtes Honigmohneis auf Zimtschaum**  
mit Cassissee und frischen Früchten

**Dessertvariation**  
„König von Preußen“

**Lavakuchen mit flüssigem Kern**  
mit Chili-Kumquats  
(Zubereitungszeit von mind. 15 Minuten)

**Mousse au chocolat**  
mit eingelegten Gewürzorange(n) und Vanillesauce

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren**  
und Sahne