

SUPPEN



Hummercremesuppe
mit Dill und Sahnehäubchen

Schwäbische Festtagssuppe
mit Flädle, Maultäschle und Markklößchen

Elsässer Schneckensuppe
mit Knoblauch und frischen Kräutern

Terrine Gulaschsuppe
mit Brot

VORSPEISEN



Bunte Salatvariation
mit Cremé de Balsamico

Knackiger Feldsalat
mit Kräuterdressing, krossem Speck und Kracherle

Vitello Tonnato 2.0
mit Avocado und Salatbukett

Heringsfilet „Hausfrauen Art“
mit Dampfkartoffeln

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

SCHWEIN UND RIND



Besondere Empfehlung

Kalbsbäckchen und Kalbsfilet an Trüffeljus
mit Macairekartoffeln und grünen Bohnen

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

Argentinisches Rinderfiletsteak mit gebratenen Austernpilze

auf Blattspinat und Macairekartoffeln

Black Angus Rinderrückensteak

mit Rotweinschalotten und Sauce Bearnaise überbacken
dazu grüne Bohnen und Pommes frites

Frauenalber Rindergulasch mit Champignons

dazu hausgemachte Semmelknödel

Schwäbischer Sauerbraten

mit handgeschabten Spätzle

HEIMISCHES WILD



Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

FISCH



Besondere Empfehlung

Für 2 Personen:

Am Stück gebratener Loup de Mer (Wolfsbarsch) „Mediterran“
mit Blattspinat und Safranrisotto

Forelle „Blau“

mit Dampfkartoffeln, zerlassener Butter und Salat

Forelle in Folie gebraten

mit Zwiebeln und Kräuter gefüllt dazu Dampfkartoffeln, zerlassener Butter und Salat

Forelle Feinschmecker

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln, zerlassener Butter und Salat

Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

Skreirückenfilet auf Belugalinsen

Rotweinschalotten und Dampfkartoffeln

Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

VEGETARISCH



Gemüse vom Markt

mit Basmatireis, Champignons und Kräutersauce

Trüffelnudeln und cremiger Blattspinat

mit pochiertem Ei

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

TAGESMENÜ

„Amuse bouche“
kleiner Gruß aus der Küche



Zitronengras Currysuppe
mit gebratenem Thunfischmedaillon



Norwegisches Skreifilet auf Belugalinsen
mit Rieslingsauce und Dampfkartoffeln



Lavakuchen mit flüssigem Kern
und frischen Früchten

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**