



Unser Menü zum Frühjahr

als 2 Gang Menü ohne Vorspeise und ohne Dessert € 43,00 mit vegi Hauptgericht € 33,00
als 3 Gang Menü ohne Vorspeise € 53,00 mit vegi Hauptgericht € 44,00
als 4 Gang Menü € 65,00 mit vegi Hauptgericht € 56,00

I. Gang

Gebeizte Bühlertäler Lachsforelle
Zitronengeele, Apfel und feine Kräuter

»»» ● «««

II. Gang

Topinambursuppe mit Trüffelstückchen
und Haselnusschaum



»»» ● «««

III. Gänge

Graupen – Risotto mit Buchenpilze
und Pak Choi



oder

In Olivenöl thermalisierter Kabeljau
mit Olivenstaub, Rosenkohlblätter und Polenta

oder

Duett vom Rind
Rückensteak und geschmorte Bäckle
dazu Rahmwirsing und Kartoffelpüree

»»» ● «««

IV. Gang

Vanillecreme mit Himbeersorbet
Waldmeisterfond





Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat € 7,90



Feldsalat mit Kartoffeldressing

Kracherle und geröstetem Speck

oder vegan ohne Speck, mit Brot Chips in Olivenöl € 13,20



Gebeizte Bühlertäler Lachsforelle

Zitronengel, Apfel und feine Kräuter € 17,50

Gebratenes Gänselebermedaillon

Portweingelee, Birne, Brioche € 21,00

Unsere Versucherle

4 kleine Vorspeisenüberraschungen € 19,80

Sellerie Carpaccio mit Haselnüssen

Parmesan und Zitrusvinaigrette € 14,50



Suppen

Essenz vom Rind

mit Kräuterflädle € 8,50

Topinambur Cappuccino

Trüffelstückchen und Haselnusschaum € 9,80





Hauptgerichte

Viele dieser Gerichte können wir auch gerne vegan zubereiten.
Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden.

Hausgemachte Ravioli mit Lauch und Schwarzwurzel
dazu Kartoffelpüree € 25,00



**Graupen - Risotto
mit Buchenpilzen**
und Pak Choi € 24,00



Bergkäsemaultaschen in Nussbutter gebraten
mit grünem Spargel € 24,50



Hausgemachte Kräuter – Gnocchis
mit gebratenen Edelpilzen
und gehobeltem Parmesan € 26,00



...mit Fisch

Unser regionale Klassiker:
Forellenfilet Müllerin
mit Salzkartoffel und kleinem gemischtem Salat € 29,90

In Olivenöl thermalisierter Kabeljau
mit Olivenstaub, Rosenkohlblätter
dazu cremige Polenta € 35,00



Weinempfehlung

2020 Tempranillo

Barrique gereift

Hex von Dasenstein GmbH, Kappelrodeck

0,1 l € 6,50

Hauptgerichte mit Fleisch

Cordon Bleu vom Schweinerücken

kleines Gemüse und Pommes frites € 28,50

Suprême von der Maispoularde

Teriyaki-Jus, grüne Speckbohnen
und cremige Polenta € 29,50

Duett vom Rind

Rückensteak und geschmorte Bäckle

dazu Rahmwirsing und Kartoffelpüree € 36,50

250g Pfeffersteak vom Bodenseerind

grüne Böhnchen und Gratin – Kartoffeln € 35,00

Sahneragout vom heimischen Wild

mit Preiselbeerbirne, Rosenkohl
und handgeschabte Spätzle € 32,00

Hirschrückensteak mit Haselnusskruste und geschmorte Hirschschulterkrokette

Sauerkirschsauce und wilder Brokkoli € 39,00



Dessert

Vanillecreme mit Himbeersorbet

Waldmeisterfond € 14,50



Haselnuss Brownie

Mango Ragout und Safran - Eis € 14,50



Crème brûlée

mit saisonalen Früchten
und hausgemachtem Vanilleeis € 12,50



Kleines Gourmet Dessert

dazu eine Tasse Espresso € 12,50



Verdauерle

von der Brennerei Leonetti in Neuweier

Blutwurz	42%	cl 2	€ 4,20
Zwetschgenwasser	42%	cl 2	€ 4,70
Alde Zwetschge im Fass	42%	cl 2	€ 5,40
Kirschwasser	42%	cl 2	€ 4,70
Mirabellenwasser	42%	cl 2	€ 4,70
Williams Christ Birne	42%	cl 2	€ 4,70
Williams Christ Birne Extra	42%	cl 2	€ 5,40