



# 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**

Zitronengelee, 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 gemischt 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 Hirschschulterkroquette**

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



## Verdauerle

von der Brennerei Leonetti in Neuweier

<b>Blutwurst</b>	42%	cl 2	€ 4,20
<b>Zwetschgenwasser</b>	42%	cl 2	€ 4,70
<b>Alde Zwetschge im Fass</b>	42%	cl 2	€ 5,40
<b>Kirschwasser</b>	42%	cl 2	€ 4,70
<b>Mirabellenwasser</b>	42%	cl 2	€ 4,70
<b>Williams Christ Birne</b>	42%	cl 2	€ 4,70
<b>Williams Christ Birne Extra</b>	42%	cl 2	€ 5,40