

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Terrine von der Maispoularde, Pfifferlings-Zucchini-salat und Aniseemulsion	€ 16,00
Ceviche von Birnbaum´s Seeforelle, Avocado und Kräutersalat, Leindotteröl	€ 16,00
Büffelmozzarella mit Tomaten-Brotsalat, Balsamico	€ 14,00
Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	€ 19,50
Geräuchertes und Gebeiztes vom Lachs mit Senf-Dillsauce	€ 19,50
Gemischter Salat	€ 9,00

SUPPEN

Rote Beete Kaltschale, Schweinebackentempura und Meerrettich	€ 9,50
Grießnockerlsuppe	€ 9,50

VEGETARISCHES

Gebratene Kartoffel-Schmandravioli mit Pfifferling-Fenchelragout und Liebstöckel	€ 21,50
Piccata von der Aubergine, Tomate und Gnocchi	€ 21,50

FISCHGERICHTE

Zander und Basilikum gebacken mit Kartoffel-Safranstampf, Tomatensud	€ 26,50
Seeteufel, Artischocken-Zucchini-gemüse und cremige Polenta	€ 27,50
Schwarzwaldforelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln	€ 25,00

FLEISCHGERICHTE

Rosa gebratene Lammkeule mit Bohnencassoulet	€ 24,00
Kalbsvögerl mit Limonenspinat und feinen Nudeln	€ 25,00
Saure Kalbsniere mit Wurzelgemüse und Schupfnudeln	€ 25,50

KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze	€ 18,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	€ 26,00
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree	€ 24,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle, Maultäschle und Jus	€ 29,50

GOURMET-TRADITION

Gebratene Gänseleber mit Aprikosen-Chutney	€ 34,00
Steinbutt mit Rouilleravioli und Basilikumöl	€ 44,00
Rehrücken mit Balsamicokirsche und Kohlrabi	€ 54,00