



MENÜ GUTSSCHENKE

JAKOBSMUSCHELN

ORANGEN-FENCHELSALAT / SALATSPITZEN 14,00 €

2017 SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD, MARLBOROUGH NEUSEELAND 0,1L 8,00 €



MELONENKALTSCHALE

THUNFISCH / PARMASCHINKENSCHAUM 13,00 €

2018 VERMENTINO, ARGIOLAS, SARDINIEN 0,1L 6,00€



RAVIOLI & GARNELE

ERBSEN-MINZ-PÜREE / GURKENRELISH / HUMMERSCHAUM 17,00 €

2014 JESUITENGARTEN RIESLING GG, WEINGUT DR. VON BASSERMANN-JORDAN, PFALZ 0,1L 11,00€
(MAGNUMFLASCHE)



ROSA GEBRATENES RINDERFILET

TOMATENPOLENTA / SAUTIERTE APRIKOSEN / STAUDENSELLERIE
ESTRAGONJUS 32,00 €

2017 ARUMA MALBEC, BODEGAS CARO 0,1L 9,00 €



ERDBEERE UND JOGHURT

JOGHURT TÖRTCHEN / ERDBEEREN / ERDBEERSORBET
ZITRONENMELISSE ESPUMA 13,00 €

2017 MOSCATO ROSA, FRANZ HAAS, SÜDTIROL 5CL 9,00€

5-GANG MENÜ 75,00 €

4-GANG MENÜ 65,00 €



VORSPEISE

RINDERTATAR WACHTELEI / PARMESAN / PINIENKERNE / KRÄUTERSALAT KAPERN ESPUMA	16,00
PANIERTE OCHSENHERZTOMATE CREMIGE BURRATA / PISTAZIEN ZITRUSCREME / BASILIKUMEIS	14,50
BUNTER SALATTELLER WEIßES BALSAMICODRESSING DATTERINOS / LAUCHZWIEBELN / SPROSSEN	6,50

SUPPEN

SCHAUMSUPPE VON KAROTTE UND MANGO JAKOBSMUSCHEL CARPACCIO	13,00
TOMATENCONSOMMÉ BASILIKUMNOCKEN / AUBERGINENCREME-CROSTINI	11,00



FLEISCH

ROSTBRATEN VON DER HOHENLOHER FÄRSE MAULTASCHE / FILDERKRAUT HAUSGEMACHTE SCHUPFNUDELN	27,50
SALTIMBOCCA VON DER MAISPOULARDE MIRABELLEN RISOTTO / GLACIERTE ZUCKERSCHOTEN WEIßWEINSCHAUM	29,00
US RIB EYE STEAK (200GR) GEGRILLTE MINI MAISKOLBEN PIKANTE PAPRIKASALSA / PAPRIKASCHAUM / GETRÜFFELTE STEAKHOUSE POMMES	34,00

FISCH

GEBRATENES THUNFISCHSTEAK KIRSCHTOMATEN RAGOUT / WILDER BROKKOLI GORGONZOLA GNOCCHI	28,00
BODENSEEFELCHEN RUCOLA RISOTTO / SAUTIERTE DILLGURKEN TOMATENSCHAUM	25,50



KLASSIKER VON DER DOMÄNE MONREPOS

KALBSRAHMSCHNITZEL SAUTIERTE PILZE / FINGERMÖHREN HAUSGEMACHTE SPÄTZLE	24,50
SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN VOM LUDWIGSBURGER METZGER ZWIEBELSCHMELZE / JUS / BLATTSALAT	16,00
GEBRATENE KALBSLEBER AUS DER REGION SAUTIERTE SPECK-PERLZWIEBELN / APFELKONFIT KARTOFFELPÜREE	22,50
GEBRATENES FILET VON DER BACHFORELLE SCHALOTTEN-SPINAT / KRÄUTERKARTOFFELN ZITRONEN-MANDELBUTTER	22,00



VEGETARISCH

PILZSTRUDEL IM BRICKTEIG	21,00
SPITZPAPRIKA UND OLIVEN RAGOUT PARMESANSCHAUM	
KARTOFFEL-GNOCCHI	21,00
BLAUSCHIMMELSSOSSE / SPINAT / WALNUSS	
ZWISCHENGANG	16,50

DESSERT

KIRSCHPARFAIT	11,00
SCHOKOLADENCRUMBLE / MIT VANILLE PARFÜMIERTE KIRSCHEN	
KARAMELL-MANDEL KÜCHLEIN	11,50
WEISSES MOCCAEIS / FRÜCHTEBEET	
SCHWÄBISCHER OFENSCHLUPFER	10,00
HAUSGEMACHTES SAUERRAHMEIS VANILLESOSSE	

BEI ALLERGIEN UND NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN SIND WIR IHNEN
BEI DER SPEISENZUSAMMENSTELLUNG GERNE BEHILFLICH.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO
UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST.