



Vorweihnachtszeit


VORSPEISEN

- Süßkartoffelsuppe *vegan*** 8,90
Süßkartoffel-Limetten-Suppe | Ingwer Schaum 9
Sweet Potato Lime Soup | ginger foam
- Brätknödelsuppe** 7,90
Rinderkraftbrühe | Brätknödel mit Morcheln 3,7,9
Beef broth | Meat dumplings with morels
- Perlgraupe** 13,50
Perlgraupenrisotto | Wildkräutersalat
Kräutersaitlinge | Walnüsse 8,9,10
Pearl barley risotto | Wild herb salad | King Oyster Mushrooms | walnuts
- Räucherlachs** 14,70
Tranchen vom Räucherlachs | Frischkäse
Gurke | Pumpermichel 1,3,7,10
Tranches of smoked salmon | cream cheese | cucumber | pumpermichel
- Beilagensalat** 6,00
Gemischte hausgemachte Salate 3,7,10
Mix salad

ENTE

- Frische Bauernente** 23,90 
Portion ½ Ente | Jus | Apfel-Blaukraut | Serviettenknödel 1,3,7,9
Portion of ½ duck | Jus | Apple-red cabbage | dumplings

FISCH

- Fjordforelle** 27,50 
Filet von der Fjordforelle | Rote-Beete
Meerrettich-Schaum | Dampfkartoffeln 1,3,4,7
Fillet of fjord trout | Beetroot | horseradish foam | steamed potatoes
- Felchen** 25,90 
Felchenfilet | Kürbis-Linsen-Gemüse
Weißwein-Schaum | Tagliatelle 1,3,4,7
whitefish fillet | Pumpkin Lentil Vegetables | white wine foam | tagliatelle

LAMM

- Lamm** 29,50 
Rosa gebratene Lammhüfte | feine Jus
Speckbohnen | Bratkartoffeln 1,9,10
Pink roasted lamb rump | fine juice | bacon beans | fried potatoes

WEINEMPFEHLUNG

Graf Adelmann
Grauburgunder
trocken
Württemberg

0,25l 6,50 €
0,75l 19,50 €

Little Lion
Cuvée Weiß
Sauvignon Blanc,
Weißburgunder,
Rivaner trocken
Weingut Korrell
Nahe

0,25l 8,40 €
0,75l 25,00 €

Minervois
Heritage 873
Syrah & Carigan
trocken
Gérard Bertrand
Südfrankreich
0,75l 29,00 €

Fumé
Sauvignon Blanc
trocken
Johannes Landerer
Kaiserstuhl Baden
0,75l 47,90 €

Chardonnay
Westhofen
trocken
Dreissigacker
Wonnegau
Rheinessen
0,75l 65,00 €



Maximus
Sankt Georgenberg
Cabernet & Merlot
Weingut Pfannebecker
Rheinessen
0,75l 39,90 €

*Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.
Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*



Vorweihnachtszeit

FLEISCH

- Sauerbraten** 19,90 
Schwäbischer Sauerbraten | Wildpreiselbeeren
Serviettenknödel ^{1,3,7,9}
Swabian Sauerbraten | Wild cranberries | dumplings
- Cordon Bleu** 24,50 
Kalbsschnitzel | Gefüllt mit Schinken & Käse
Pommes frites ^{1,3,7}
Veal escalope | filled with ham & cheese | French fries
- Kalbsschnitzel** 22,90 
Wiener Schnitzel aus der Keule | Preiselbeeren
Pommes frites ^{1,3}
Wiener schnitzel from the veal | Cranberries | French fries
- Rahmlendchen** 21,90 
Schweinefiletmedaillons | Rahmsauce
hausgemachte Spätzle ^{1,3,7,9}
Pork fillet medallions | Cream sauce | homemade spaetzle
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten**
Rumpsteak vom Jungrind | feine Bratensoße | Röstzwiebeln
hausgemachte Spätzle oder Käsespätzle (1€ Aufpreis) ^{1,3,7,9,10}
Rumpsteak of beef with roasted onions and home-made swabian pasta
or home-made swabian cheese pasta (1,-€ extra)
- „Allgäuer Färse“ 30,00 
„Holsteiner Färse“ 25,00
- Rinderfilet**
„Allgäuer Färse“ 160 g Rohgewicht 30,50 
200 g Rohgewicht 34,50
Filetsteak | Thymian-Balsamico-Jus | gebratene Waldpilze
Maispüree | Kartoffelbällchen ^{1,3,7,9,10}
beef fillet steak | Thyme and balsamic jus | fried mushrooms | corn puree | potato balls
- Schwaben-Variation** 25,50 
konventionelle Haltung „Holstein-Friesian“
Zwiebelrostbraten vom Rind | Lendchen vom Schweinefilet
Käsespätzle | hausgemachter Maultasche | Röstzwiebeln ^{1,3,7,9,10}
„Swabians-Variation“ Rumpsteak of beef, fillet of pork, home-made Swabian cheese pasta,
“Maultasche” and roasted onions
- Kalbsleber** 19,90 
Gebratene Kalbsleber „Berliner-Art“ | Apfel
Röstzwiebeln | Sellerie-Kartoffelpüree ^{1,7,9,10}
Fried calf's liver "Berlin style" | Apple | Fried onion | Celery Mashed Potatoes

Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.
Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Vorweihnachtszeit

WILD


Hirschpfännchen

Rosa Hirschsteak aus der Keule | Waldpilze in Rahm
Schupfnudeln ^{1,3,7,9}
Deer steak from the leg | Wild mushrooms in cream | potato noodles

27,50 

Wildragout aus regionalen Wäldern


Wildragout | Rahmpilze | Preiselbeeren
Serviettenknödel ^{1,3,7,9,10}
Game ragout | Cream mushrooms | Cranberries | dumplings

25,90 

VEGETARISCH

Käseknödel

Mit Käse gefülltes Semmelbrot | Spinat | Pilzrahm ^{1,3,7}
Dumpling filled with cheese | spinach | mushroom cream

19,50 

Gemüse Curry *vegan*

Fruchtiges Curry mit Wokgemüse und Reis ⁹
Fruity curry with grilled vegetables and rice

16,90

Kürbis-Pasta

Pasta | Kürbis-Ragout | Parmesan | Cashewkerne ^{1,3,7}
Pasta | Pumpkin ragout | Parmesan | cashew nuts

17,90



Vorweihnachtszeit

DESSERT

| | |
|---|------|
| Apfelküchle | 8,50 |
| Schwäbisches Apfelküchle Vanilleeis Sahne ^{1,3,7,8} Swabian apple fritters Vanilla ice cream cream | |
| Himbeeren | 7,90 |
| Marinierte heiße Himbeeren Vanilleeis Sahne ^{1,3,7,8} Marinated hot raspberries Vanilla ice cream cream | |
| Nusstörtchen | 9,90 |
| Gebackenes Nusstörtchen Espresso-Mousse Apfel-Chutney ^{1,3,7,8} Baked Nut Tart espresso mousse Apple chutney | |
| Zimtparfait | 9,90 |
| Hausgemachtes Zimtparfait Zwetschgenkompott Mandelcrunch Karamell ^{1,3,7,8} Homemade Cinnamon Parfait Plum compote Almond Crunch caramel | |

WEINEMPFEHLUNG

Dessertweine

Aleatico Sovana
Frattoria
Aldobrandesca
Toscana, Chianti

0,5l 45,00 €
5 cl 4,50 €

Riesling Auslese
Trittenheimer
Apotheke
Rosef Rosch
Mosel

0,5l 40,00 €
5 cl 4,00 €

ALLERGENE STOFFE

Wir verwenden hauptsächlich frische Produkte aus der Region und achten auf eine gleichbleibend hohe Qualität.

Alle natürlichen Rohstoffe enthalten Allergene Stoffe.

Diese sind in der Fußzeile des jeweiligen Gerichtes ausgewiesen.

Generell ist aber eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen.

| | |
|----|-------------------------------|
| 1 | Glutenhaltiges Getreide |
| 2 | Krebstiere & Erzeugnisse |
| 3 | Eier & Erzeugnisse |
| 4 | Fisch & Erzeugnisse |
| 5 | Erdnüsse & Erzeugnisse |
| 6 | Soja & Erzeugnisse |
| 7 | Milch & Erzeugnisse (Laktose) |
| 8 | Schalenfrüchte / Nüsse |
| 9 | Sellerie & Erzeugnisse |
| 10 | Senf & Erzeugnisse |
| 11 | Sesamsamen & Erzeugnisse |
| 12 | Lupine & Erzeugnisse |
| 13 | Weichtiere |
| 14 | Schwefeldioxid & Sulfit |

Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.

Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.