

Vorspeise

Süßkartoffelsuppe 8,90

Feine Cremesuppe von der Süßkartoffel | Speck | Croutons_{1,3,7}
Creamy sweet potato soup | bacon | croutons

Herbst-Salat 13,90

Marinierter Feldsalat | gegrillte Kürbisspalten | Granatapfel-Dressing | Pinienkerne₉
Autumn salad | marinated lamb lettuce | grilled pumpkin wedges | pomegranate dressing | pine nuts

Herbstlich

Rehmedaillons 31,90

Zarte Medaillons aus der Keule | Preiselbeer-Jus | Waldpilze |
Süßkartoffelpüree | hausgemachte Spätzle_{1,3,7,9}
Venison medallions | cranberry jus | forest mushrooms | sweet potato purée | homemade spaetzle

Lachsforelle 29,90

Gebratenes Lachsforellenfilet | Kräuterschaum | gegrillter Fenchel | Safran-Risotto_{1,4,7}
Grilled salmon trout fillet | herb foam | roasted fennel | saffron risotto

Lamm 32,90

Rosa gegrillte Lammhüfte | Mojo Verde Kräutersauce | Paprika | Kartoffelbällchen_{1,7}
Medium grilled lamb rump | mojo verde (herb sauce) | bell pepper vegetables | potato balls

Kalbsleber 24,50

Gebratene Kalbsleber | feine Jus | Portweinschalotten | Bratkartoffeln_{1,9}
Roasted veal liver | fine jus | port wine shallots | pan-fried potatoes

Linsen & Spätzle 17,90

Feine Saure Linsen mit Wurzelgemüse | Hausgemachte Spätzle | Wienerle_{1,3,9}
Fine sour lentils | homemade spaetzle | Vienna sausages

Veggie

Kürbis-Nocken 20,80

Hausgemachte Nocken von Kürbis und Kartoffel | Alblinsen-Gemüse | Pilzschaum_{1,3,7}
Homemade pumpkin and potato dumplings | Swabian Alb lentil vegetables | mushroom foam

Herbst-Bowl **vegan** 21,90

Rote-Bete-Hummus | gebratener Chicorée | Rotkraut |
Broccoli | Apfel-Ingwer-Chutney | Basmati- & Wildreis
Bowl | beetroot hummus | chicory | red cabbage | broccoli | apple-ginger chutney | basmati & wild rice



LÖWEN-PLATTE



— für 2 Personen —

Rostbraten | Schweinelendchen | Schnitzel | Marktgemüse |
Kroketten und hausgemachte Spätzle oder Käsespätzle (Aufpreis +4,00)_{1,3,7,9}
— 48,90 —