

## Unser Menü

Hausgebeizter Clare Island Lachs  
aus ökologischer Aquakultur in Irland  
Buttermilch, Verjus, Schnittlauchöl,  
Gurke, Salatbouquet

\*\*\*

Tomatensuppe mit Schmand

\*\*\*

Flat Iron Steak  
Portweinjus, mediterranes Gemüse,  
Anna Kartoffel

\*\*\*

Pana Cotta von weisser Schokolade  
mit Erdbeeren, Erdbeermark- und Sorbet

Menü in 4 Gängen 59,00 €  
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 52,00 €

## Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,  
Tomaten, Kohlrabiacarpaccio,  
Salatbouquet

\*\*\*

Tomatensuppe mit Schmand

\*\*\*

Spinatknödel  
mediterranes Gemüse,  
Parmesan

\*\*\*

Pana Cotta von weisser Schokolade  
mit Erdbeeren, Erdbeermark- und Sorbet

Menü in vier Gängen 47,00 €  
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 40,00 €

## Französisches Menü

Pate de Champagne  
(Fleischterriner mit Rehfleisch)  
Preiselbeer- Holundersauce, Salatbouquet

\*\*\*

„Paleron“  
(klassischer, Niedertemperatur- geschmorter Rinderbraten  
aus dem Bugblatt)  
Pastinake, Anna Kartoffel

\*\*\*

Crème Brûlée mit Heidelbeersorbet

43,00 €

## Menü „Wild“

Agnolotti del Plin von geschmortem Reh,  
Wildjus, Pesto, Steinchampignons

\*\*\*

Ragout vom Reh aus heimischer Jagd,  
Preiselbeeren, Dinkelspätzle

\*\*\*

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat  
im Gläschen

39,00 €

## **Vorspeisen**

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,  
Tomaten, Kohlrabicarpaccio, Salatbouquet 15,00 €

Hausgebeizter Clare Island Lachs  
aus ökologischer Aquakultur in Irland,  
Buttermilch, Verjus, Schnittlauchöl, Gurke, Salatbouquet 18,00 €

### **Hausgemachtes vom Reh aus heimischer Jagd**

Pate de Champagne  
(Fleischterriner mit Rehfleisch)  
Preiselbeer- Holundersauce, Salatbouquet 14,00 €

Agnolotti del Plin von geschmortem Reh,  
Wildjus, Pesto, Steinchampignons 12,00 €

Bunter Blattsalat mit Gurke, Rettich, Paprika und Tomate 7,90 €

## **Suppen**

Klare Kraftbrühe mit Flädle 8,90 €

Tomatensuppe mit Schmand 9,50 €

## **Salate**

(Hauptgangportion )

Großer bunter Blattsalat mit Gurke, Rettich, Tomate und Paprika  
mariniert mit unserem Hausdressing

mit in Butter gerösteten Maultaschen

19,50 €

mit Schnitzelstreifen vom Landschwein

21,00 €

mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren

21,00 €

mit hausgebeiztem Clare Island Lachs und Zitruschmand  
(der Lachs stammt aus ökologischer Zucht in Irland)

26,00 €

mit Streifen vom Flat Iron Steak

28,00 €

Zu unseren Salatplatten servieren hausgebackenes Sauerteigbrot

## Hauptgänge - Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten vom Flat Iron Steak, Dinkelspätzle	28,00 €
Ragout vom Reh aus heimischer Jagd, Preiselbeeren, Dinkelspätzle	26,50 €
Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Käse und Bauernschinken gefüllt Pommes Frites	26,90 €
Cordon Bleu vom Weidekalb mit Käse und Bauernschinken gefüllt Pommes Frites	34,00 €
Hausgemachte Maultaschen mit Steinchampignons in Rahm	19,50 €

## Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 €	Kleiner Salatteller 7,90 €	Rahmsoße 3,00 €
Dinkelspätzle 5,00 €	Glasiertes Gemüse 5,00 €	Kalbsjus extra 2,50 €
Kalbsjus als Nachservice 1,50 €		

## Hauptgerichte

„Paleron“

(Französischer Klassiker, Niedertemperatur- geschmorter Rinderbraten aus dem Bugblatt)

Pastinakencrème, Ackerbohnen, Anna Kartoffel 29,00 €

Rosa gegarte Keule vom Reh aus heimischer Jagd,

Wildjus, gebratene Steinchampignons,

Pastinakencrème, Ackerbohnen, Dinkelspätzle 36,00 €

Flat Iron Steak

Portweinjus, mediterranes Gemüse, Anna Kartoffel 28,00 €

### Aus unserem Dry Ager ( Färse, 6 Wochen am Knochen gereift)

Rib Eye Steak ( mind 250 g )

mit Portwein- Thymianbutter, mediterranem Gemüse und Pommes Frites 42,00 €

Rib Eye Steak für 2 Personen (mind. 400 g), aufgeschnitten auf dem Holzbrett serviert

mit Portwein- Thymianbutter, mediterranem Gemüse und Pommes Frites p.Person 38,00 €

### Aus dem Wasser

Filet vom Clare Island Lachs aus ökologischer Aquakultur in Irland,

mediterranes Gemüse, Beurre Blanc, Anna Kartoffel 33,00 €

### Vegetarisches

Zucchini Cordon Bleu, mit Ziegenfrischkäse gefüllt, mediterranes Gemüse,

Beurre Blanc, Pommes Frites 23,00 €

Spinatknödel,

Salbeibutter, Parmesan, kleiner Salatteller 19,50 €

## Dessert

Pana Cotta von weißer Schokolade mit Erdbeeren, Erdbeermark- und Sorbet	9,90 €
Crème Brûlée mit Heidelbeersorbet	9,50 €
Buttermilcheis mit Kirschkompott	9,50 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör	9,50 €
Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat im Gläschen (kleine Portion)	6,50 €

### Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

#### Milcheis:

Schokolade, Vanille, Buttermilch

#### Sorbet:

Heidelbeere, Erdbeere, Himbeere

3,50 € pro Kugel

Unser Restaurant ist zertifiziert nach ÖKO- AHVV und den Kriterien des Bioland-Verbandes durch Kontrollstelle  
DE-ÖKO-006