

Wintergenuss

Winterzauber im Glas: Hausgemachter Bratapfellikör mit Sekt

Suppen

<i>Wildkraftbrühe / Pilz- Gamsroulade</i>	<i>7,20</i>
<i>Kürbiscremesuppe</i>	<i>7,20</i>

Vorspeise

<i>Hausgemachte Lammbatwürste / Paprikasalat</i>	<i>16,80</i>
<i>Feldsalat / Brotchips / 3 Riesengarnelen</i>	<i>16,80</i>
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<i>8,80</i>

Hauptgänge

<i>Duett vom Rehrücken und Rehragout / Tonkabohnen -Walnuss Kruste Speckrosenkohl / Williamskartoffeln</i>	<i>34,50</i>
<i>Lammcurry / Vollkornreis / gebratenes Sesam Gemüse</i>	<i>30,80</i>
<i>Rumpsteak / Pfefferrahmsauce / Pommes / Salat</i>	<i>30,00</i>
<i>Wiener Schnitzel / Pommes / Salat</i>	<i>26,00</i>
<i>Schweinebraten / Hausgemachte Knöpfe Champignons / Bratensauce / Salat</i>	<i>21,80</i>
<i>Forellenfilet / Blattspinat / Petersilienbutter / Salzkartoffeln</i>	<i>26,00</i>
<i>Zanderfilet / Miso-Kruste/ Safranschaum / Dillrahmnudeln</i>	<i>28,00</i>
<i>Gebratene Kartoffel Gnocchi / Belugalinsen-Tomaten-ragout / Ziegenkäse</i>	<i>22,80</i>
<i>Dinkelspaghetti / Kürbiskern-Feldsalatpesto / Salat</i>	<i>20,80</i>

Alle Gerichte bitten wir gerne als kleinere Portion (-2,50 Euro)

Dessert

<i>Mandelkrokantparfait / Rumtopf Früchte</i>	9,50
<i>Apfelstrudel/ Vanilleeis / Sahne</i>	9,50
<i>Affogato</i>	5,50
<i>Cassissorbet / Sekt</i>	5,80
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	6,50

Weinempfehlung zum Dessert

<i>Bacchus, GUTSLAGE feinherb</i>	0,2 l	6,20
<i>Bio - Weingut Vollmayer, Am Hohentwiel - Bodensee</i>		

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Lafette Menü

Feldsalat / Geflügelleberparfait / Brioche / Quittengelee

Gratiniertes Heilbuttfilet / Safranschaum / Dillrahmnudeln

Cassissorbet / Sekt

*Brust und Keule von der Freilandgans / Cassisrotkraut
Gebratene Serviettenknödel
Glasierte Maronen*

Mandelkrokantparfait / Rumtopf Früchte

3-Gang ohne Sorbet und Fisch 47,00

4-Gang ohne Fisch 50,00

5-Gang 58,00

-Unsere Empfehlung-

Kalbs Tomahawk Steak

Dry Aged



Rosmarin Kartoffeln | Salat | hausgemachtes Chilipesto
grobes Meersalz | geschroteter Pfeffer | Olivenöl

45.50

Euro/Person

-Auf Vorbestellung für 2 Personen-

Vespermahlzeit

<i>Rinderkraftbrühe / Flädle</i>	6,50
<i>Wurstsalat / Bauernbrot</i>	12,80
<i>Duett vom Schinken / Vesperspeck / Gewürzgurken / Bauernbrot</i>	13,20
<i>Maultaschen / Zwiebelschmelze / Kartoffelsalat</i>	15,20
<i>Schweineschnitzel / Pommes / Salat</i>	18,10
<i>Flammkuchen / Bergkäse / Speck</i>	14,00
<i>Bratwurst / Kartoffelsalat / Zwiebeljus</i>	15,80
<i>Veganer Gemüse Burger / Weizenbrötchen / Pikante creme / Pommes</i>	19,00