

## **Vorspeisen**

***Rucolasalat  
mit chilenischen Camarones und gehobeltem Pecorino  
9,80***

***Salat von Matjesfilets  
mit Äpfeln und Nüssen in Cidredressing  
10,70***

***Zweierlei von der Entenleber  
mit Vanille-Brioche und Blutorangen  
12,60***

***Terrine von Rauchlachs und Ricotta  
mit Forellenkaviar und Lolo-Rosso-Salat  
11,90***

## **Suppen**

***Tagessuppe  
3,80***

***Kraftbrühe mit schwäbischen Maultaschen  
4,40***

***Russischer Borschtsch  
mit Rindfleisch, Rote Bete und frischem Dill  
6,20***

***Französische Zwiebelsuppe mit Cognac und Parmesankruste  
5,60***

***Pikante Rahmsuppe von Lemone und Zitronengras  
zu gegrillten Scampi  
6,80***

***Unsere Preise sind Inklusivpreise in Euro***

### Warme Vorspeisen

*½ Dutzend Weinbergschnecken im Wurzelsud  
mit leichter Knoblauchbutter überbacken*  
9,60

*Muschelravioli mit Tomaten, Basilikum und Pecorino*  
9,80

*Gebratenes Perlhuhnbrüstchen mit Limone und Pinienkernen  
und kleinem Timbale von Wild- und Patnareis*  
12,80

### Vegetarische Gerichte

*Gnocchis auf Mailänderart mit Tomaten, Oliven und Parmesan  
und Salaten der Jahreszeit*  
10,30

*Gegrillter Feta im Pergament  
mit Austernpilzen, Mangold und Pesto*  
10,80

*Spinatmaultaschen auf Vermouthsahne  
zu Kartoffelgratin und Blattsalaten*  
12,30

*Odenwälder Pilzpfanne  
mit jungem Lauch und saurem Rahm  
Kräutercrêpes und Kopfsalat in Kräuterdressing*  
14,80

### Aus Fluss und Meer

*Filet vom Bundbarsch unter einer Kräuter-Mandelkruste  
an Limonen-Hollandaise  
Butterkartoffeln und Kopfsalat*  
15,90

*Medaillons vom schwarzen Heilbutt  
in italienischem Landschinken gegrillt  
auf glacierten Würfelkartoffeln, an Blattsalaten*  
17,80

*Gratin vom Zanderfilet mit Langostinos und Zucchini  
Reistimbale und Salate der Jahreszeit*  
18,30

## **Hauptspeisen**

***Geschnetzelte Putenleber  
mit Bambussprossen und Riesenchampignons  
Curryreis und Kopfsalat  
14,60***

***Schweinerückensteak  
an gegrillten Rostbratwürstchen und knusprigem Bacon  
Kartoffelstampf und Salate der Jahreszeit  
16,20***

***Schweinefilet mit Spitzmorcheln  
Aprikosenrahmnudeln und Blattsalate  
18,30***

***Italienisches Kalbsragout mit Tomaten und Oliven  
Kartoffelnocken und Salate  
15,80***

***Kalbsnusschnitte mit gegrillten Gambas  
an Papaya-Chili-Salsa  
Kringelkartoffeln und Eichblattsalat  
18,80***

***Geschmorter Schaufelbraten  
an geschwenkten Waldpilzen  
Eierspätzle und gefüllter Schmorapfel  
15,20***

***Rumpsteak mit Kräuterravioli  
an Rotwein-Schalottenbutter  
Rosmarinkartoffeln und Blattsalate  
19,80***

***Filetgoulasch  
mit Steinpilzen in Wodkaschaumsauce  
Kartoffelrösti und Kopfsalat in Kräuterdressing  
23,70***

***Rinderfilet  
an Sauté vom Wachtelbrüstchen  
und Albatruffeln  
Kürbiskern-Rosetten und Marktgemüse  
25,80***

**Traditionelle Gerichte**

**Mandelsteak  
mit rohem Schinken und Käse gefüllt, in Mandelbutter  
pommes frites und Salate  
17,80**

**Schweinelendchen nach Art des Hauses  
mit Champignons, Erbsen und glacierten Zwiebeln  
Macairekartoffeln und Blattsalate  
17,90**

**für den kleinen Appetit**

**Tiroler Speckpfannkuchen  
zu Kopfsalat in Kräuterdressing  
9,70**

**Omelette nach Ihrer Wahl  
mit Röstkartoffeln und Salaten  
9,80**

**Lasagne al forno  
mit Spinatnudeln, Bolognaise und Mozzarella  
zu Blattsalaten  
11,80**

**Dessert**

**Vanilleeis  
auf Salat von frischen Früchten 6,50**

**Cashew-Sauerrahm-Eis  
an Rosmarinschokolade 6,70**

**Guavensorbet im Hippenblatt  
zu exotischen Früchten 7,70**

**Zitronen-Quarkmousse  
an Cointreausahne 7,80**

**Nougatparfait an Calamansisaucce 8,30**

**Kaiserschmarr'n mit Mandeln und Rosinen 8,90**

**Auswahl von Ziegen- und Rohmilchkäse  
mit Feigensenf 7,60**

