



Die Gerichte, bei denen wir in erster Linie regionale Zutaten verwenden, haben wir für Sie mit dem „Landzungen-Pfännchen“ markiert.

## Fisch-Menü

***2 frische Austern auf Eis***

**\* \* \***

***Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce  
Salatgarnitur und Weißbrot***

**\* \* \***

***Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau) unter der Senfkruste  
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln***

**\* \* \***

***Crème brûlée mit Früchtegarnitur***

*4-Gang-Menü € 45,00*

*3-Gang-Menü € 40,00 (ohne Austern)*

## Suppen & Vorspeisen



Tafelspitzbrühe mit Flädle € 6,00

Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Croutons € 7,50

Frischer Feldsalat mit Speckcroutons € 8,00

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce und Salatgarnitur € 12,00

Zanderklößchen auf frischem Blattspinat mit Safransauce € 16,00



## **Feine Fischspezialitäten bis 18.03.2023**

### **Vorspeisen**

Frische Austern (auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit)  
Pro Stück EUR 2,90

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce und Salatgarnitur  
EUR 12,00

Zanderklößchen auf frischem Blattspinat mit Safransauce  
€ 16,00

### **Hauptgerichte**

Gebratene Rotbarbenfilets auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln  
EUR 19,00

Feine Nudeln in Krebsauce mit gebratenen Riesengarnelen  
EUR 22,00

Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau) unter der Senfkruste  
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln  
EUR 24,50



Fischvariation (Rotbarbe, Skrei, Zanderklößchen, Garnele)  
Frischer Broccoli und Spaghettini  
EUR 26,50

Roulade von Lachs und Zander auf frischem Blattspinat  
Safransauce und Spaghettini  
EUR 25,00





## Wild aus heimischer Jagd

*Unser Wild stammt aus eigener Jagd oder von befreundeten Jägern aus der Region.*

-  Hirschragout mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Serviettenknödeln € 19,50
-  Medaillons vom Hirschrücken mit Mandelbroccoli und Brotknöpfe € 28,00

## Weitere Hauptgerichte

- Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites € 19,00
-  Filetmedaillons vom Landschwein mit Champignonrahm und hausgemachten Spätzle € 19,50
-  Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer PrimaRind, hausgemachte Spätzle und gemischter Salat € 27,50
- Rotes Linsencurry mit Gemüse mit Basmatireis (*vegan*) € 14,00
- Schweizer Wurstsalat mit Brot / mit Bratkartoffeln € 10,50 / € 14,50
- Saure Linsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle € 14,00



## Süßes

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis	€ 8,00
Zweierlei Mousse au chocolat mit Waldbeerengrütze	€ 9,00
Dessertvariation	€ 12,00
„Coupe Danmark“ (Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne)	€ 6,50

Sollten Sie **Lebensmittelunverträglichkeiten oder –allergien** haben, teilen Sie dies bitte unseren Servicemitarbeitern mit. Wir beraten Sie dann gerne individuell!

\*\*\*

Gerne können wir für Sie Beilagenänderungen nach Ihren Wünschen vornehmen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir dafür einen kleinen Aufpreis von 1,00 EUR verlangen.

\*\*\*

Auch kleinere Portionen machen wir gerne für Sie. Hier ziehen wir 2,00 EUR vom Normalpreis ab.