



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

* * *

Katalanischer Fischeintopf mit Weißbrot und Aioli.

* * *

**Roulade von Lachs und Zander auf frischem Blattspinat
Safransauce und Spaghettini**

* * *

Crème brûlée mit Früchtégarnitur

4-Gang-Menü € 42,00

3-Gang-Menü € 38,00 (ohne Austern)

Suppen



Tafelspitzbrühe mit Flädle € 5,00

Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Croutons € 6,50

Vorspeisen

Frischer Feldsalat mit Speckcroutons € 7,00

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf-sauce und Salatgarnitur € 10,50



Feine Fischspezialitäten vom 29.02. bis 15.03.2020

Suppe & Vorspeise

Frische Austern (auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit)
Pro Stück EUR 2,80

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce und Salatgarnitur
EUR 10,50

Katalanischer Fischeintopf im Teller mit Stücken von verschiedenen Fischfilets und
Muscheln. Dazu gibt es Weißbrot und Aioli.
EUR 12,00

Hauptgerichte

Gebratene Rotbarbenfilets auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln
EUR 19,00

Feine Nudeln in Krebsauce mit gebratenen Riesengarnelen
EUR 21,00

Sous vide gegartes Skreifilet (Winterkabeljau) unter der Senfkruste
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
EUR 21,50

Fischgrillteller mit Thymianbutter, frischer Broccoli und Salzkartoffeln
EUR 18,50

Roulade von Lachs und Zander auf frischem Blattspinat mit Safransauce und Spaghettini
EUR 23,00

Katalanischer Fischeintopf in der Suppenterrine mit Stücken von
verschiedenen Fischfilets und Muscheln. Dazu gibt es Weißbrot und Aioli.
EUR 19,50

...zu gebratenem Fisch und Garnelen

2018er Mantel Sauvignon blanc, trocken

Bodegas Alvarez Diez

Rueda, Spanien

0,1l 3,60 € / 0,2l 6,40 €

...zu Roulade und Kabeljau

2018er Stettener Brotwasser

Riesling, trocken

Weingut Herzog von Württemberg

0,1l 3,80 € / 0,2l 6,90 €




**Bitte beachten Sie unsere vorläufig geänderten
Restaurant-Öffnungszeiten ab 09. März 2020:**

Montag bis Mittwoch ab 18:00 Uhr
Donnerstag und Freitag ganztags Ruhetag
Samstag und Sonntag 11:30 bis 14:00 Uhr und ab 18:00 Uhr

Wild aus heimischer Jagd


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

 Hausgemachte Wildmaultaschen auf Rahmspitzkohl
mit Speck-Zwiebelschmälze € 16,00

 Rehragout mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Semmelknödeln € 18,00

Weitere Hauptgerichte

Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter, frischem Gemüse
und Pommes frites € 17,50

 Filetmedaillons vom Landschwein mit gebratenen Steinchampignons
und hausgemachten Spätzle € 18,50

 Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer PrimaRind,
hausgemachte Spätzle und gemischter Salat € 23,00

Vegetarisches

Curry von roten Linsen und Gemüse mit Basmatireis und Blattsalat € 14,00