

Knackig & Frisch | *Crunchy & fresh*

„Welcome Caesar Salad“	€	9,80
mit Romasalat Knoblauchcroûtons Raspeln vom Parmigiano Reggiano		
<i>„Welcome Caesar Salad“ with Roma-salat garlic croutons Parmigiano Reggiano</i>		
Kleine Portion / <i>small portion</i>	€	5,50

Gerne servieren wir Ihnen zusätzlich zum „Welcome Caesar Salad“:

Additionally you can choose:

gebratene Poulardenbrust | *roasted chicken breast* € 6,50

3 Riesengarnelen | *3 king prawns* € 7,50

„Feldsalat mit Chicorée“	€	14,60
Orangenvinaigrette karamalisierte Gänseleber		
<i>Field Salad with chicory orange vinaigrette caramelised goose-liver</i>		

„Surf and Turf Salad“	€	15,90
Salatteller mit gebratenen Streifen von der Rinderhüfte zwei Riesengarnelen sautierten Austernpilzen		
<i>Salad with stripes of sirloin steak 2 king prawns oyster mushrooms</i>		



Suppen | *Soups*

„Pastinaken Suppe“ mit Praline von Wirsing geräucherter Entenbrust <i>Soup of parsnip with praline of savoy cabbage smoked duke breast</i>	€	5,80
„Fischsuppe“ mit gebratener Jacobsmuschel Riesengarnele <i>fishsoup with roasted scallop king prawn</i>	€	5,90
„Wildconsommé“ mit Preiselbeer- Grießnocke <i>Consommé of venison with cranberry- semolina dumpling</i>	€	6,80

Vorspeisen | *Starters*

„Thunfischtartar“ auf roter Beete Carpaccio Krabbenchips <i>tuna tartar beetroot crab chips</i>	€	10,60
„Carpaccio“ vom Rinderfilet, mit Trüffelvinaigrette Parmesan Spänen Rucolasalat <i>Carpaccio from beef filet with truffled vinaigrette Parmesan rocket salad</i>	€	14,60

Vegetarisch | *Vegetarian*

„Parpadelle aus dem Parmesanrad“	€	7,80
in Salbeibutter mit jungem Gemüse		
<i>Parpadelle from the Parmesan wheel sage butter vegetable</i>		
„Mi- Nudeln“	€	9,70
in Kokoscreme mit Kaiserschotten Thaispargel geröstetem Sesam		
<i>Mi- noodles in kokoscreme with scallot Thai asparagus sesame</i>		

Fisch | *Fish*

„Cordon Bleu vom Wolfsbarsch“	€	21,60
im Brick-Teig mit Spinat getrockneten Tomaten luftgetrocknetem Schinken Graupen Pesto		
<i>Cordon Bleu of sea bass in dough with spinach dried tomatoes ham bread pesto</i>		
„Saltimbocca vom Seeteufel“	€	24,50
mit römischen Nocken Tagliatelle von buntem Gemüse		
<i>Saltimbocca of angler fish rome gravel tagliatelle of vegetable</i>		



Fleisch | *Meat*

- „Schwäbisch Hällisches Schweinefilet“** € 19,80
an Schwarzwurzelgemüse | mit Herzoginkartoffeln | Rotwein Reduktion
„Swabian Hallcountry“ porkfilet | black salsify vegetable | duchess potatoes | red wine reduction
- „Geschmorte Kalbsbäckchen“** € 19,80
an Kartoffel- Knoblauchpüree | mit Zwiebelkonfit
braised vealcheeks | potato- garlic- mush | onion konfit
- „Gebratener Hirschrücken“** € 24,80
mit Blutorangen Relish | Schupfnudeln | sautierten Patisson Kürbis
roasted venison | blood orange relish | potato noodles | pattypan squash

Steaks nach Maß

Bitte wählen Sie Ihr Wunschsteak, Ihr Gemüse & Ihre Beilage.

Zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat.

Please choose your steak, vegetable and side dish.

For every dish we serve a small salad.

Lammrücken	<i>roasted lamb</i>	200 g	€	23,00
Rumpsteak	<i>Rump steak</i>	200 g	€	23,00
		300 g	€	30,00
Filetsteak	<i>Beef steak</i>	200 g	€	27,00
		300 g	€	36,00
Beilagen	side dishes		€	2,50
Krosse Bratkartoffeln	<i>Fried potatoes</i>			
Pommes Frites	<i>French fries</i>			
Kartoffel- Knoblauchpüree	<i>Potato - garlic mush</i>			
Gemüse	vegetable			
Blattspinat	<i>spinach</i>		€	2,50
Sautierte Waldpilze	<i>sauted mushrooms</i>		€	2,50
Grillgemüse	<i>grilled vegetable</i>		€	3,00
Saucen und Butter	sauce and butter			
Barbecue Sauce	<i>barbecue sauce</i>		€	2,00
Café de Paris	<i>Café de Parisbutter</i>		€	2,00
Pfeffersauce	<i>pepper sauce</i>		€	3,00



Dessert

- „Death by white chocolate“** € 6,80
Zartbitter Schokoladentarte | Pumpernickel Mousse mit weißer Schokolade |
Schokoladenchip Eis
Chocolate tart | pumpkin seed mousse with white chocolate | chocolate chip ice cream
- „Geeistes Avocado Süppchen“** € 6,80
mit Mango Sorbet | Granatapfel
Iced avocado pear soup | mango sorbet | pomegranate
- „Papilotte vom Ziegenkäse“** € 7,80
mit Feigensenf | Waldblütenhonig | Karamelisierten Walnüssen
papilott of goat cheese | with fig mustard | honey | caramelised walnut