



## Feinschmecker Menü

Gruß aus der Küche

\*

Carpaccio von Sashimi Thunfisch

Wasabi-Sorbet / Gurke

17 €

\*\*

Sahnesuppe von der Süßkartoffel

als Einlage Streifen von der Hähnchenbrust

9 €

\*\*\*

Als kleines Fischzwischengericht:

Gambas al Ajilio

Riesencrevetten / Knoblauch-Chili-Öl / Basmatireis

17 €

Die Gambas als Hauptgericht 33 €

\*\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd

an Cassis-Rotweinsöße

Steinpilze / Preiselbeerbirne / Kartoffelstampf

36 €

herbstliches Gemüse

\*\*\*\*\*

Gorgonzola-Praline

Sesam / Honig / gehobeltes Feigenbrot

9 €

oder

Crème Brûlée

Portwein-Zwetschgen / Walnuß Eis

9 €

**Das Feinschmecker Menü 79 €**

**Das Feinschmecker Menü ohne Fisch 62 €**

## Herbst Menü

Romana-Salat & Büffel-Mozzarella

Honig-Essig Dressing / Grapefruit / Pikante Salami

11 €

\*\*

Panierte Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Schweinerücken

Kohlrabi-Rahm Gemüse / Hegauer Kartoffeln / Preiselbeeren

19 €

\*\*\*

Hausgemachte Beeren Grütze mit Joghurt Eis

8 €

**Das Menü in 3 Gängen 35 €**

Dazu empfehlen wir ein Waldhaus **Craft Beer „Hopfenzauber“**

0,33 l 4,50 €

**Sie können die Gerichte aus den Menüs, auch einzeln bestellen**

Preise sind in Euro und incl. 19 % Mehrwertsteuer