



Vorspeisen

Carpaccio vom Angus Rind Angus Rind / Limette / Olivenöl / gehobelter Parmesan Gemüse Tempura	16 €
Gemischter Salat Frühlingsblätter / Rohkostsalate / Joghurt-Kräuter Dressing geröstete Kerne und Brotchips	7 €
Ravioli Lassen Sie sich die heutigen frisch zubereiteten Ravioli empfehlen	12 €
Klare Kraftbrühe vom Tafelspitz Schmorbraten-Maultäschle / Wurzelgemüse	7 €

Hauptspeisen

Rinder Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter geschmorte Zwiebeln an Rotweinsoße / Pommes Frites / Frühlingsgemüse	29 €
Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Bioschwein reduzierte Rotweinjus / Auberginen mit Chorizo / Hegauer Kartoffeln	25 €
Brust vom Mais Huhn Sous Vide gegart Warme Tomaten Pesto / Bärlauch Nudeln / frisches Gemüse	19 €
Ochschulter in Rotwein gegart Pfannpilze / hausgemachte Nudeln / Frisches Gemüse	23 € kleinere Portion 21 €
Panierte Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Schweinerücken Kohlrabi-Rahm Gemüse / Hegauer Kartoffeln / Preiselbeeren	19 € kleinere Portion 17 €
Rehragout aus heimischer Jagd Pfannpilze / Preiselbeeren / Frühlingsgemüse / hausgemachte Nudeln	23 € kleinere Portion 21 €
Vegetarisch Dinkel & Aubergine Bratling / Scarmozakäse / Kräutersoße / Hegauer Kartoffeln	20 € kleinere Portion 18 €

Sprechen Sie uns an, wenn Sie von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind.

Wir haben für Sie eine separate Allergiker Karte vorbereitet

Die Speisen sind alle hausgemacht ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.

Preise sind in Euro und incl. 19% Mehrwertsteuer