



Vorspeisen

Carpaccio vom Angus Rind Angus Rind / Limette / Olivenöl / gehobelter Parmesan Gemüse Tempura	16 €
Gemischter Salat Blattsalate / Rohkostsalate / Joghurt-Honig Dressing geröstete Kerne und Brotchips	7 €
Ravioli Lassen Sie sich die heutigen frisch zubereiteten Ravioli empfehlen	12 €
Nudelsuppe mit asiatischen Aromen Hähnchenbrust / Ingwer / Gemüse / Limonenblätter	7 €

Hauptspeisen

Rinder Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter geschmorte Schalotten an Rotweinsauce / Pommes Frites / frisches Gemüse	29 €
Rehschnitzel aus der Rehkeule mit Preiselbeeren in der Rotweinsauce Cognac-Rahmsauce / Steinpilze / Maronen / Spätzle / Gemüse	28 € kleinere Portion 26 €
Gefüllte Kaninchenkeule in mediterranen Aromen geschmort Kräuterjus / hausgemachte Nudeln / frisches Gemüse	19 €
Wiener Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Schweinerücken Pommes Frites / Gemischter Herbstsalat	19 € kleinere Portion 17 €
Ochsenschulter in Rotwein gegart an eigener Sauce Maronen / Pilze / hausgemachte Nudeln / frisches Gemüse	24 € kleinere Portion 22 €
Rehragout aus heimischer Jagd Preiselbeere Birne / Maronen / Champignons / Rotkraut / Spätzle	23 € kleinere Portion 21 €
Vegetarisch Dinkel Bratling mit Scarmoza überbacken Kräuter Frischkäse Sauce / Gemüse-Potpori / 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