



## Feinschmecker Menü

Ein kulinarischer Gruß aus der Küche

\*

Carpaccio vom Sashimi-Thunfisch

Sesamöl / Limette / Zitronengras / asiatische Nudeln

17 €

\*\*

### Als kleines Zwischengericht

Riesencrevetten & Schwarzwurst

Riesling-Kraut / Speck Jus / Lila Kartoffel-Chips

16 €

\*\*\*

### Heimisches Wild zum Hauptgang

Tranchen vom Rosa gebratenem Rehrücken

Johannisbeeren-Rotweinsauce / Steinpilze / Bratapfel

Kastanien-Nudeln / Herbstgemüse

36 €

\*\*\*\*

Gorgonzola Praline

Birne / Kürbiskernen / Honig / Aceto Balsamico

9 €

oder

Hausgemachtes Haselnuß Parfait mit Pistazien Rahm Eis  
und Zitrusfrüchten

9 €

Das Feinschmecker Menü € 66 €

## Saison Menü

Sahnesuppe vom Muskatkürbis

8 €

Schüttelbrot / Südtiroler Speck

\*\*

Steak vom Schwäbisch Hällischen Schweinerücken

Chorizo-Kräuter Kruste / Rotwein-Rosmarinjus

Wirsingrahm Gemüse / Hegauer Kartoffeln

24 €

\*\*\*

Karamelköpfchen mit Früchten garniert

7 €

Das Menü in 3 Gängen 34 €

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

0,33 l 4,50 €

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

Preise sind in Euro und incl. 19 % Mehrwertsteuer