



Feinschmecker Menü

Ein kulinarischer Gruß aus der Küche

*

Carpaccio vom Sashimi Thunfisch
mit Limette und gerösteten Sesamöl mariniert
dazu Fenchel und Zwergorange und Chips vom Ciabatta Brot 16

**

Als kleines Zwischengericht

Bulgur an orientalischen Aromen und Wachtel Ei
mit zwei gebratenen Riesen Crevetten auf Kräuter Pesto 15

Zum Hauptgang

Rinderfilet-Medaillon an grüner Pfeffersoße
im Nest von Pfifferlingen und Reichenauer Gemüse dazu Hausgemachte Nudeln 36

Ziegenfrischkäse mit Karamelkruste
auf Erdbeeren und Schaffhauser Aceto Balsamico 9

oder

Hausgemachtes Grand Marnier Parfait mit Pistazien Rahm Eis
und Früchten der Saison 9

Das Feinschmecker Menü in 4 Gängen 65 €

Saison Menü

Kichererbsen Suppe mit Hackfleisch-Minze Bällchen 8

**

Schweine Bäckle in Waldhausbier geschmort
Hausgemachte Nudeln / frisches Gemüse 18

Karamelköpfchen mit Rhabarber und Erdbeeren 8

Das Saison Menü in 3 Gängen 31 €

Dazu empfehlen wir **Waldhaus Craft Beer „Hopfensturm“** 0,33 l 4,50

Sie können die Gerichte aus den Menüs, auch einzeln bestellen

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.

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer