

VORSPEISEN

Suppen

Süßkartoffel-Chilli-Suppe mit Hähnchenstreifen 8,00
Sweet potato and chilli soup with chicken strips

Bärlauchcrème mit Eismeergarnelen 8,00
Wild garlic cream with shrimps

Salate

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse 16,00
Arugula with marinated goat cheese

Lachstatar auf asiatisch marinierter Gurke 16,50
Salmon tartare on asian marinated cucumber

Salat von roten Linsen mit Balsamico und Merguez 17,50
Red lentil salad with balsamic vinegar and merguez

Caprese mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucula 16,00
Caprese with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and arugula

Feldsalat mit Trappe Echourgnac,
Trauben, Nüssen und Thymianhonig 16,00
Lamb's lettuce with Trappe Echourgnac, grapes, nuts and thyme honey

Carpaccio

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan 17,00
Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan

Carpaccio vom Thunfisch mit Curryöl, Rauke und Kirschtomaten 17,50
Carpaccio of tuna with curry oil, arugula and cherry tomatoes

Kalbscarpaccio mit Bärlauchpesto und Parmesan 17,50
Carpaccio of veal with wild garlic pesto and parmesan

Eintopf

Marseiller Fischsuppe
Marseilles fish soup
10,00

Bitte sprechen Sie uns gegebenenfalls auf allergene Inhaltsstoffe unserer Speisen an.

HAUPTGÄNGE

Küchenklassiker

Sauerfleisch vom Schwäbisch – Hällischem Schwein
mit Rosmarinkartoffeln und Remoulade 18,00
Jellied meat of swabian hallic pig with rosemary potatoes and remoulade

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Rosmarinkartoffeln 18,50
Matjes filet „Hausfrauenart“ with rosemary potatoes

Gebackener Rotbarsch auf Kartoffel – Gurkensalat 19,00
Baked redfish on potato and cucumber salad

– Pier Fischmarkt des Tages –
Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets 21,00
Mixed salad with roasted fillets of fish

Fisch

Lachsfilet mit buntem Blumenkohl 28,00
Salmon fillet with different types of cauliflower

Petersfischfilet auf Fenchel und Orangen 28,00
John Dory fillet on fennel and oranges

Zanderfilet mit Spargelragout 29,00
Pike-perch fillet with asparagus ragout

Fleisch

Brust vom Schwarzfederhuhn
mit Trüffelgnocchi und gerösteten Pilzen 28,00
Breast of black-feathered chicken with truffle gnocchi and roasted mushrooms

Lammrücken auf Bohnenragout und Kartoffelpüree 32,50
Rack of lamb with bean ragout and mashed potatoes

Pasta

Gefüllte Bärlauchgnocchi mit jungem Spinat,
halb getrockneten Tomaten und parmesan 16,50
*Stuffed wild garlic gnocchi with young spinach, semi-dried tomatoes
and parmesan cheese*

Olivenravioli a la Putanesca 16,50
Stuffed olive ravioli with olives, capers, onions