

Mittagskarte

Vorspeisen

Gurkencrèmesuppe mit Dill und Beizlachs <i>Cucumber cream soup with dill and pickled salmon</i>	8,00
Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse <i>Arugula with marinated goat cheese</i>	16,00
Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan <i>Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan cheese</i>	17,50
Rote Bete-Apfelsalat mit geräucherter Forelle <i>Beetroot and apple salad with smoked trout</i>	16,50

Küchenklassiker

Roastbeef mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln <i>Roastbeef with remoulade sauce and rosemary potatoes</i>	18,50
Gebackener Rotbarsch mit Kartoffel-Gurkensalat <i>Baked redfish with potato-cucumber-salad</i>	21,00
Sauerfleisch vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln <i>Jellied meat from swabian-hallian pork with remoulade and rosemary potatoes</i>	17,50
- Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets <i>Mixed salad with roasted fillets of fish</i>	21,50

Hauptgänge

Pfifferlings-Gnocchi mit gerösteten Pilzen und Parmesan <i>Chanterelle gnocchi with roasted mushrooms and parmesan cheese</i>	17,50
Butterfischfilet auf Fenchel-Orangen-Gemüse <i>Butterfish fillet with fennel-oranges-vegetables</i>	29,00
Filet vom arktischen Saibling mit Rote Bete-Kartoffel-Meerrettichpüree <i>Fillet of arctic char with beetroot and horseradish-mashed potatoes</i>	30,00
Maishähnchenbrust mit Wurzelgemüse und Gnocchi <i>Corn-fed chicken breast with root vegetables and gnocchi</i>	29,00
Kaninchenleber auf getrüffelter Spitzkohl <i>Rabbit liver on truffled pointed cabbage</i>	30,00

Dessert

Mousse au chocolat <i>Mousse au chocolat</i>	8,00
---	------