

Mittagskarte

Vorspeisen

Muschelsuppe mit Pernod und Safran <i>Mussel soup with Pernod and saffron</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
Fenchel-Orangensalat mit Beizlachs <i>Fennel and orange salad with marinated salmon</i>	16,50

Küchenklassiker

Roastbeef mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln <i>Roastbeef with remoulade sauce and rosemary potatoes</i>	18,50
Boeuf Bourguignon auf Kartoffelpürree <i>Boeuf Bourguignon on mashed potatoes</i>	22,50
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

Hirschravioli mit Brokkoli und Parmesan <i>Venison ravioli with broccoli and Parmesan</i>	17,50
Lachsfilet mit Wurzelgemüse <i>Salmon fillet on Root vegetables</i>	30,00
Filet vom Zander auf Süßkartoffel-Zuckerschoten <i>Pike-perch fillet on a bed of sweet potato and sugar snap peas</i>	29,00
Maishähnchenbrust mit Trüffelnocchi und gebratenen Pilzen <i>Corn-fed chicken breast with truffle gnocchi and fried mushrooms</i>	29,00
Geschmorter Kalbstafelspitz auf getrüffeltem Spitzkohl <i>Braised veal afelspitz on truffled pointed cabbage</i>	30,00

Dessert

Tiramisu <i>Tiramisu</i>	8,00
-----------------------------	------