

VORSPEISEN

Suppen

Kohlrabi-Currysuppe mit Hähnchenbruststreifen 8,00
Kohlrabi curry soup with strips of chicken breast

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Trüffelöl und Pastrami 8,00
Black salsify cream soup with truffle oil and pastrami

Salate

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

Kürbissalat mit Pastrami 16,50
Pumpkin salad with pastrami

Fenchel-Orangensalat mit Beizlachs 16,50
Fennel and orange salad with marinated salmon

Feldsalat mit Brillat Savarin 16,50
Lambs lettuce with brillat savarin cheese

Rote Beete-Apfelsalat mit geräucherter Forelle 16,50
Beetroot-apple salad with smoked trout

Carpaccio

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan 17,50
Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan

Carpaccio vom Thunfisch mit Curryöl, Rauke und Kirschtomaten 18,00
Tuna carpaccio with curry oil, rocket and cherry tomatoes

Kalbscarpaccio mit Trüffelöl und Parmesan 18,00
Veal carpaccio with truffle oil and parmesan

Eintopf

Muschelsuppe mit Pernod und Safran
Mussel soup with Pernod and saffron
08,00

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

HAUPTGÄNGE

Küchenklassiker

Roastbeef mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln <i>Roastbeef with remoulade sauce and rosemary potatoes</i>	21,50
Boeuf Bourguignon auf Kartoffelpüree <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

Fisch

Lachsfilet mit Wurzelgemüse <i>Salmon fillet on Root vegetables</i>	29,00
Filet vom Zander auf Süßkartoffel-Zuckerschoten <i>Pike-perch fillet on a bed of sweet potato and sugar snap peas</i>	29,00
Kabeljau mit Trüffelnocchi und gebratenen Pilzen <i>Cod with truffle gnocchi and fried mushrooms</i>	30,00

Fleisch

Maishähnchenbrust mit Trüffelnocchi und gebratenen Pilzen <i>Corn-fed chicken breast with truffle gnocchi and fried mushrooms</i>	29,00
Geschmorter Kalbstafelspitz auf getrüffelem Spitzkohl <i>Braised veal afelspitz on truffled pointed cabbage</i>	30,00

Pasta

Pfifferlings-Gnocchi mit Pilzallerlei und Parmesan <i>Chanterelle gnocchi with mushrooms and parmesan cheese</i>	17,50
Hirschravioli mit Brokkoli und Parmesan <i>Venison ravioli with broccoli and Parmesan</i>	17,50