# Mittagskarte

## Vorspeisen

Marseiller Fischsuppe 8,00
*Marseille fish soup*

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

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

Kürbissalat mit Serranoschinken 16,50
*Pumpkin salad with serrano ham*

## Küchenklassiker

Sauerfleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Remoulade 18,50
*Pickled meat from the Schwäbisch-Hällisch Landschwein pig, served with remoulade*

Variation vom Lachs als Tatar, gebeizt und 21,50
geräuchert mit Dill und Senf-Sauce
*A variation on salmon tartare: marinated and smoked with dill and a mustard sauce*

Brathendl vom Stubenküken mit Kartoffel-Gurkensalat 18,50
*Roast chicken with potato and cucumber salad*

- Pier Fischmarkt des Tages - 21,50
Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets
*Mixed salad with roasted fillets of fish*

## Hauptgänge

Pfifferlingsgnocchi mit gerösteten Pilzen 17,50
*Chanterelle gnocchi with roasted mushrooms*

Filet von der Dorade auf Fenchel-Ananas-Gemüse 30,00
*Sea bream fillet served with fennel and pineapple vegetables*

Saiblingsfilet auf Kartoffel-Lauchragout 29,00
*Char fillet on a potato and leek ragout*

Maishähnchenbrust mit Trüffelgnocchi und Pilzen 29,00
*Corn-fed chicken breast with truffle gnocchi and mushrooms*

Geschmorter Kalbstafelspitz mit getrüffeltem Spitzkohl 30,00
*Braised veal Tafelspitz with truffled pointed cabbage*

## Dessert

Cranberry Cheese Cake 8,00
*Cranberry cheese cake*