VORSPEISEN

Suppen

Kürbissuppe mit Schwarzwälder-Schinkenchips 8,00
Pumpkin soup with Black Forest ham crisps

Kokosmilch-Currysuppe mit Hähnchenbruststreifen 8,00
Coconut milk curry soup with strips of chicken breast

Salate

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

Kürbissalat mit Serranoschinken 16,50
Pumpkin salad with serrano ham

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

Feldsalat mit Gaperon 16,50
Lambs lettuce with gaperon cheese

Rote Bete-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

Marseiller Fischsuppe
Marseille fish soup
08,00

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

HAUPTGÄNGE

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 geräuchert mit Dill und Senf-Sauce 21,50
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

Fisch

Butterfischfilet auf Kartoffel-Lauchragout 29,00
Butterfish fillet on a potato and leek ragout

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

Zanderfilet auf Wonnekraut 29,00
Pikeperch fillet on a bed of wild herbs

Fleisch

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

Pasta

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

Gefüllte Kalbsfleisch-Salbeiravioli mit Kirschtomaten, Blattspinat und Parmesan 17,50
Stuffed veal and sage ravioli with cherry tomatoes, spinach leaves and Parmesan