

EigenArtMenü

SchottischerLachs & JacobsMuschel

gebraten | Tatar | confiert
Gurke | Apfel | Curry | Crostini^{acdf}

BlumenkohlSafranSuppe

FlußKrebse | rote Linsen | PetersilienSchaum^{adefi}

Pasta

BeteGnocchi | GorgonzolaSchaum | Walnüsse^{adf}

Kalb

rosa Filet mit Estragon & Kerbel | Bries mit Pistazie | ZungenRagout mit Shiitake
KartoffelBaumKuchen | SüßKartoffel
Möhrchen & Rösschen^{adfi}

—— oder ——

Zander

Filet auf der Haut gebraten & im KräuterZitronenGrasSud
VenereRisotto | Bete | SchwarzWurzel | Blauer Schwede | PommerySenf |
GrünKohl^{dffi}

SchokoTarte „BirneHelene“

NougatMousse | GrandManierVanilleEis | SchokoSorbet
Birne | Knusper^{abdf}

Unsere WeinEmpfehlung

2013 Blaufränkisch Dicker Franz | GG | trocken | WeinGut Burg Ravensburg | Baden
0,1 10,90 0,75 45,00

2016 Grauburgunder Löchle | GG | trocken | WeinGut Burg Ravensburg | Baden
0,1 10,90 0,75 45,00

4 GangMenü (ohne Suppe oder PastaGang)	83,00
5 GangMenü	96,00
VorSpeise	18,90
ZwischenGang	12,90
PastaGang	12,90
HauptGang	36,90
Dessert	15,90
4 GangMenü bestellbar bis 20:30	
5 GangMenü bestellbar bis 20:00	