

Vorspeisen & Zwischengänge



Radieschenschaumsuppe <i>vegan</i>	9,90 €
mit Karottenmousse / Gemüsechips & Kresse	
Consommé vom Rind	10,90 €
mit eigener Einlage & Streifen vom Kräuterflädle	
Gratinierter Ziegenkäse im Kräutermantel <i>vegetarisch</i> ..	15,50 €
mit gerösteten Pinienkernen & Konfitüre von Gelber Beete & Orange	
Bunte Frühlingssalate <i>vegan</i>	14,90 €
mit Zitronen-Vinaigrette / Kräuterchampignons & marinierten Radieschen	
Hausgebeizter Lachs.....	17,50 €
mit Filoteig-Cracker & Honig-Senf-Reduktion	

auf Wunsch servieren Ihnen dazu eine Portion hausgemachtes Brot.....1,90 €

Besondere Empfehlungen

Aus dem Wasser

- Mariniertes Lachsfilet aus dem Ofen..... 30,90 €
mit jungem Lauch & Erbsenrisotto
- Hausgemachte Maultaschen vom Rotbarschfilet.... 22,90 €
mit buntem Frühjahrsgemüse & Weißweinsauce

Vom Lande

- Lammfilet im Brotteig..... 34,90 €
auf Bohnen-Schalotten-Gemüse & Selleriestampf
- Ofenfrischer Krustenbraten vom Landschwein..... 26,90 €
mit Mandel-Grünkohl & hausgemachten Semmelknödel

Vegetarische & vegane Speisen

- Gegrillte Bärlauch-Kartoffel-Knödel *vegan* 19,50 €
mit Kohlrabi / Zuckerschoten / Karotten & Kräuterpesto
- Zitronen-Lauch-Nudeln *vegetarisch* 19,90 €
mit sautiertem Romanesco / gerösteten Pinienkernen & Parmesan

Klassiker des Hauses



Forelle Müllerin.....	28,90 €
mit Mandel-Butter-Kartoffeln & buntem Salat	
Hausgemachte Maultaschen in der Brühe.....	20,50 €
mit Schmelzzwiebeln & Schwäbischem Kartoffelsalat	
Hausgemachte Kässpätzle <i>vegetarisch</i>	17,90 €
Schweizer Emmentaler / Allgäuer Bergkäse / Röstzwiebeln & buntem Salat	
Schwäbische Linsen <i>auch vegetarisch möglich</i>	18,90 €
mit hausgemachten Spätzle & Saitenwürstchen	
Wiener Schnitzel vom Weidekalb.....	29,90 €
mit Röstkartoffeln & buntem Salat	
Zwiebelrostbraten	31,90 €
vom Royal-Quality-Roastbeef / Dreierlei Zwiebeln & hausgemachten Spätzle	

Verehrte Gäste, bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.
Wir halten eine separate Speisekarte für Sie bereit.

Dessert

Erdbeer-Basilikum-Parfait.....	10,90 €
mit Portwein-Birne & Walnusspesto	
Schwäbische Zwetschgenknöpfe.....	8,90 €
mit Vanilleeis & Karamell	
Hausgemachtes Birnen-Tiramisu <i>vegan</i>	9,90 €
mit Mango-Rhabarber-Ragout & Kaffeecrunch	
Elsässer Winzerkäse.....	12,50 €
mit Feigensenf / Walnuss & hausgebackenem Brot	
Hausgemachter Apfel-Strudel.....	7,90 €
mit Rosinen & Rum	

Feines Eis

Handwerkskunst aus der Manufaktur – regionale Zutaten ohne Zusatzstoffe

Gemischtes Eis	8,90 €
Drei Kugeln zur Wahl: Vanille / Dunkle Schokolade / Haselnuss / Erdbeere / Mango-Sorbet / Johannisbeer-Sorbet / Zitronen-Sorbet	
Eine Kugel Eis nach Wahl	3,50 €
Vanille / Dunkle Schokolade / Haselnuss / Erdbeere / Mango-Sorbet / Johannisbeer-Sorbet / Zitronen-Sorbet	

Verehrte Gäste, bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.
Wir halten eine separate Speisekarte für Sie bereit.