

## *Zum Einstieg*

### **Cremiges Waldpilzsüppchen**

*vegan / glutenfrei / laktosefrei*

mit feinem Trüffelschaum, knusprigen Croutons und frischer Gartenkresse

10,50 €

### **Consommé vom Rind**

*glutenfrei möglich / laktosefrei möglich*

kraftvoll und aromatisch, serviert mit eigener Einlage  
und fein geschnittenen Kräuterflädle

9,90 €

### **Gratinierter Ziegenkäse im Kräutermantel**

*vegetarisch*

auf einer fruchtig-würzigen Konfitüre von gelber Beete und Orange,  
begleitet von gerösteten Pinienkernen

14,90 €

### **Bunte Frühlingsalate**

*vegan / glutenfrei / laktosefrei*

mit erfrischender Zitronen-Vinaigrette, Kräuterchampignons und marinierten Radieschen  
leicht, frisch, saisonal

12,50 €

### **Tatar vom hausgebeizten Lachs**

*glutenfrei*

fein abgeschmeckt, mit Rauchforellenmousse, Wildkräutern und Granatapfelkernen  
eine elegante Kombination von Rauch, Frische und Frucht

15,50 €

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

## Aus der Saison

### **Bärlauchcrèmesuppe**

*glutenfrei / vegetarisch möglich*

mit feinen Streifen vom geräucherten Forellenfilet,  
Zitronen-Frischkäse-Nocke  
würzig und kraftvolle Vorspeise

12,50 €

### **Gegrillte Bärlauch-Kartoffel-Knödel**

*vegan / glutenfrei / laktosefrei*

mit jungem Gemüse von Kohlrabi, Zuckerschoten, Karotten  
serviert mit frischen Kräutern und karamellisierten Zwiebeln  
ein veganes Gericht voller Frische und Geschmack

19,90 €

### **Rosa gebratenes Lammfilet**

auf Bandnudeln, kräftigem Bärlauchpesto, confierten Kirschtomaten,  
gerösteten Pinienkernen und gehobelm Parmesan  
aromenreich mit mediterranen Akzenten

26,90 €

## Was das Wasser hergibt

### **Forelle Müllerin**

*glutenfrei möglich*

im Ganzen gebraten, serviert mit Mandel-Butter-Kartoffeln und einem frischen Salat  
klassisch, aromatisch und bereits für Sie entgrätet

28,90 €

### **Filet vom Zander**

*laktosefrei*

knusprig auf der Haut gebraten, mit würzig-fruchtiger Baconmarmelade  
und sautiertem Kartoffel-Bohnen-Gemüse  
eine überraschende Kombination aus herzhaft und süß

29,90 €

### **Hausgemachte Maultaschen vom Rotbarsch**

gefüllt mit zartem Filet, Karotten, Zucchini und Lauchzwiebeln,  
begleitet von jungem Frühjahrgemüse und einer feinen Weißweinsauce  
frisch und saisonal

24,90 €

## Verlässlich gut

### Sanft geschmorter Sauerbraten vom Rind

*laktosefrei / glutenfrei möglich*

dazu Apfelrotkraut und Semmelknödel  
sieben Tage in Rotwein und Balsamico gebeizt  
ein traditionelles Gericht mit intensiven Aromen

26,90 €

### Zwiebelrostbraten

*laktosefrei / glutenfrei möglich*

ausgewähltes Roastbeef mit feiner Marmorierung, die für zarte Textur und intensiven Geschmack sorgt,  
begleitet von kräftiger Kalbsjus, dreierlei Zwiebeln  
und hausgemachten Spätzle  
ein schwäbischer Klassiker in modernem Gewand

29,90 €

### Wiener Schnitzel vom Weidekalb

*laktosefrei*

frisch paniertes Kalbsrücken, knusprig ausgebacken  
mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren und einem frischen, bunten Salat  
traditionell und unverwechselbar

28,90 €

## Aus der Region

### Handgerollte Maultaschen in der Brühe

klassisch gefüllt, serviert in einer Rinderkraftbrühe  
mit geschmelzten Zwiebeln & Schwäbischem Kartoffelsalat  
regional und ursprünglich

20,50 €

### Hausgemachte Käs'spätzle

*vegetarisch*

milder Schweizer Emmentaler, würziger Allgäuer Bergkäse,  
dazu gedämpften Zwiebeln und ein frischer, bunter Salat  
herzhaft und hausgemacht

18,50 €

### Schwäbische Linsen

*vegetarisch möglich / laktosefrei*

mit Butter-Spätzle & geräucherten Saitenwürstchen  
durch die milde Essnote unverwechselbar schwäbisch

18,90 €

## *Zum Schluss*

### Orangen-Crème brûlée

fein aromatisiert mit Orangenzeste und karamellisiert  
serviert mit fruchtigem Rhabarber-Ragout und Schokoladencrumble  
ein cremiges Dessert als Frühlingsbote

9,90 €

### Schwäbische Zwetschgenknöpfe

gefüllt mit Zwetschgen, dazu cremiges Vanilleeis und zarter Karamell  
ein warm-kaltes Dessert nach traditionellem Rezept

8,90 €

### Kokos Panna Cotta

*vegan / laktosefrei / glutenfrei*

mit Waldbeerenspiegel und luftigem Tonkabohnenschäum  
ein leichtes Dessert mit exotischer und fruchtiger Note

9,90 €

### Elsässer Winzerkäse

cremig-würziger Weichkäse aus dem Elsass, serviert mit Feigensenf, Walnuss und hausgebackenem Brot  
ein herzhafter Abschluss

11,50 €

### Feiner Apfelstrudel

*vegan / laktosefrei*

gefüllt mit Äpfeln, Rosinen und feinen Gewürzen, serviert mit cremiger Vanillesauce  
ein Klassiker, wie er sein soll

7,90 €

## *Feines Eis*

### Gemischtes Eis

Drei Kugeln nach Wahl

Vanille · Dunkle Schokolade · Haselnuss · Erdbeere  
Mango-Sorbet · Johannisbeer-Sorbet · Zitronen-Sorbet

*vegan / laktosefrei*

8,90 €

### Eine Kugel Eis nach Wahl

aus den oben genannten Sorten

3,50 €

Alles, was bleibt, soll in guter Erinnerung bleiben. Und als Vorfreude wiederkehren.