

Zum Einstieg

Pfifferlingcremesuppe

vegan / glutenfrei möglich / laktosefrei

aromatisch, mit feiner Waldnote

abgerundet mit Trüffel-Espuma und gerösteten Croûtons

10,50 €

Geeistes Gurkensüppchen

vegetarisch möglich / glutenfrei

erfrischend und fein abgeschmeckt – ideal für warme Sommertage,
serviert mit gegrillten Garnelen, Dill und zarter Gartenkresse

11,50 €

Gratinierter Ziegenkäse im Kräutermantel

vegetarisch

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

14,90 €

Bunte Sommersalate

glutenfrei / laktosefrei möglich / vegan möglich

leicht und aromatisch, mit fruchtiger Johannisbeervinaigrette,
Melonen-Minze-Würfeln, mariniertem Schafskäse
und Sonnenblumenkernen

14,50 €

Tatar vom Matjes

glutenfrei möglich / laktosefrei möglich

mit karamellisiertem Apfel, pikant-würziger Gewürzgurke und Dillmousse,
verfeinert mit der fruchtigen Note von Cranberries und geröstetem Walnuss-Crunch
frisch, fein ausbalanciert und mit süß-säuerlicher Harmonie

15,90 €

Aus der Saison

Lachsfilet aus dem Ofen

laktosefrei

mit Thymian, Rosmarin und Zitrone mariniert und schonend gegart –
auf einem cremigen Pfifferling-Risotto
und confierten Kirschtomaten

30,90 €

Karree vom Duroc

glutenfrei / laktosefrei möglich

aus Thüringer Aufzucht, fein marmoriert und rosa gegrillt,
begleitet von Pfifferlingen,
knusprigen Röstkartoffeln und frischer Zitronen-Kräuter-Butter

28,90 €

Feine Bandnudeln

vegetarisch

in einer feinwürzigen Rahmsauce mit Pfifferlingen,
Lauchzwiebeln und frischen Kräutern,
dazu geröstete Pinienkerne

24,50 €

Aus der Region

Handgerollte Maultaschen

klassisch gefüllt und gebraten, begleitet von einem großen, bunten Marktsalat
der Tübinger Schmid-Gärtnerei,
ein regionaler Genuss mit schwäbischer Handschrift

20,90 €

Hausgemachte Käs'spätzle

vegetarisch

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

18,90 €

Schwäbische Linsen

vegetarisch möglich / laktosefrei

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

18,90 €

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

29,50 €

Hausgemachte Maultaschen vom Rotbarsch

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

24,90 €

Verlässlich gut

Auberginen-Polenta

vegan / laktosefrei / glutenfrei

knusprig gebraten, auf sommerlichem Grillgemüse, aromatischem Kräuterpesto
und fruchtigen Kirschtomaten
ein sommerlich-leichtes Gericht mit mediterranem Charakter

22,90 €

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

31,50 €

Wiener Schnitzel vom Weidekalb

laktosefrei

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

29,90 €

Zum Schluss

Brombeer-Sauerrahm-Parfait

glutenfrei

mit fruchtigem Ragout von Orange und Traube, dazu Walnusspesto
ein hausgemachtes Dessert für warme Tage – leicht, kühl und ausgewogen

9,90 €

Schwäbische Zwetschgenknöpfe

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

8,90 €

Mousse au Chocolat

vegan / laktosefrei / glutenfrei

aus dunkler Schokolade, mit hausgemachtem Himbeer-Rosmarin-Eis
und knusprigem Kaffeecrunch
kraftvoll, mit fruchtig-säuerlichen Nuancen und ätherischer Frische

9,90 €

Elsässer Winzerkäse

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

11,90 €

Feiner Apfelstrudel

vegan / laktosefrei

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

8,90 €

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 €