Zum Einstieg

Waldpilzsüppchen

vegan / laktosefrei / glutenfrei möglich

cremig und fein gewürzt,
verfeinert mit Trüffelschaum, Croutons
und zarter Gartenkresse

9,90 €

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

begleitet von gerösteten Pinienkernen
und einem fruchtig-würzigen Portwein-Zwetschgen-Chutney –
ein aromatisches Zusammenspiel von dunkler Frucht, feiner Süße und zarter Kräuterwürze

14,90 €

Winterliche Blattsalate

vegetarisch / vegan möglich / glutenfrei / laktosefrei möglich

mit Kartoffeldressing und mariniertem Rotkraut
serviert mit cremigem Bleu de Bresse – einem milden Edelpilzkäse aus Ostfrankreich –
und karamellisierten Walnüssen

14,90 €

Tatar vom hausgebeizten Lachs

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

15,90 €

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

Aus der Saison

Gegrillte Kartoffelknödel

vegan / laktosefrei / glutenfrei

auf Apfelrotkraut,
herzhaftem Waldpilzragout und karamellsierten Zwiebeln –
ein aromatisches Spiel aus Textur, Frucht und Kräuternoten

22,90 €

Sanft geschmorte Ochsenbäckle

in kräftiger Schmorsauce,
mit Apfelrotkraut und hausgemachte Butterspätzle –
zart und vollmundig

27,90 €

Brust und Keule von der heimischen Freilandgans

klassisch zubereitet, serviert mit Apfelrotkraut, Marzipanapfel, karamellisierten Maronen und Kartoffelknödel
regional und festlich

39,90 €

Verlässlich gut

Coq au vin

laktosefrei / glutenfrei

sanft in Rotwein geschmorte Hähnchenkeule,
serviert mit Champignons, Speckwürfeln, Karotten und Kartoffeln,
ein Klassiker der französischen Küche

24,90 €

Zwiebelrostbraten

laktosefrei / glutenfrei möglich

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

31,50 €

Hausgemachte Käs‘spätzle

vegetarisch

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

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 €

Filet vom Kabeljau im Pergamentpapier

laktosefrei / glutenfrei

schonend im eigenen Saft gegart,
mit Steckrübe, Pastinake, Lauch und jungen Kartoffeln

29,90 €

Zum Schluss

Orangen-Crème brûlée

glutenfrei möglich

karamellisiert und aromatisiert mit Orangenzeste,
serviert mit Schokoladencrumble und Walnusspesto

9,90 €

Schwäbische Zwetschgenknöpfle

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

8,90 €

Parfait von Weißer Schokolade & Spekulatius

vegan / laktosefrei

mit Glühweinkirschen und gebrannten Mandeln
winterlich und duftend

9,90 €

Feiner Apfelstrudel

vegan / laktosefrei

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

8,90 €