



Winterzeit

- verzaubert die Welt mit
Schneeflocken und Eis-

Suppen - die von innen wärmen

Hausgemachte schwäbische Flädlesuppe 7,20

Kartoffelcremesuppe

mit gerösteten Kräuterknusperle (vegetarisch) 7,50

und mit Speckwürfeln ² 8,50

Vorspeisen

Feldsalat von der Gärtnerei Schmid

mit geröstetem Speck², Kräuterknusperle und Kartoffeldressing 11,50

Feldsalat von der Gärtnerei Schmid mit

Ziegenkäse im Speckmantel und Himbeer-Balsamicodressing 13,80

Carpaccio von der roten und gelben Bete mit

karamellisiertem Ziegenkäse und Schwarzen Nüssen (vegetarisch) 14,80

Hausgemachte Kartoffelrösti "Schweizer Art"

mit geschwenktem Grillgemüse und Tomatensugo (vegan) 15,50

als Hauptgang: 27,00

Krokette von der roten Linse mit Kräuterseitlingen

und Trüffel-Kartoffelpüree (vegan) 14,80

als Hauptgang: 26,50

Duo von der gerauchte Schwarzwaldforelle und

Norweger-Lachs mit Apfel, Meerrettich und rote Bete 17,50

Deftige Winterküche

Hausgemachte Semmelknödel mit Pilzen in Kräutersahne und Wildpreiselbeeren (vegetarisch)	17,80
Dinkelnudeln mit Wintergemüse und Pilzen in Mandelsahne (vegan)	19,50
Bauernpfanne mit hausgemachten Schupfnudeln, Wintergemüse, vegetarischer Maultasche und Kräuterquark (vegetarisch)	21,50
Wildragout mit hausgemachten Kräuterknöpfle, Birne und Preiselbeeren	26,50
Geschmorte Ochsenbäckle in Rotweinsauce mit Kartoffelknödel und Orangenrotkraut	26,50
Rosagebratener Kalbsrücken mit glasiertem Wintergemüse auf Trüffel-Kartoffelpüree	32,50

Black - Angus Rumsteak

auf der heißen Salzplatte ca. 220 Gr. (*)

mit Salat und hausgemachter Kräuterbutter 29,50

Bitte beachten Sie, dass die Steaks auf der heißen Salzplatte serviert werden
und nachbraten. Bitte berücksichtigen Sie dies beim bestellen ihres Gargrades.

(*) Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht