

Sommer - Zeit

Sommerliche Vorspeisen

Pfifferlingcremesuppe "klassisch" (vegetarisch)		7,80
Schwäbische Gartenkräuter-Gazpacho mit Tomaten-Griesklößchen (gekühlt/vegan)		8,50
Bauern- Sülze mit Kräutersalat und Himbeer - Balsamicodressing		11,50
Bunter Sommersalat mit frischen Pfifferlingen und Balsamicodressing (vegetarisch)	Vorspeise Hauptgang	12,80 16,80
Schwarzwälder Kernschinken 12 Wochen gereift vom Tannenhof mit marinierter Melone		13,50
Zucchini-Carpaccio mit Ziegenkäsecreme und Zitronen-Olivenöl (vegetarisch)		13,50
Krokette von der roten Linse mit frischen Pfifferlingen in Kräutern geschwenkt und Chili - Kartoffelstampf (vegan)		14,50
Duo von der gerauchten Forelle und Norwegerlachs mit Apfel, rote Bete und Frischkäse - Meerrettich		14,80

Sommer - Zeit

Sommerliches Hauptvergnügen

Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen und Weißweinsahne (vegetarisch)	16,50
Dinkelnudeln mit geschwenkten frischen Pfifferlingen in Mandelsahne (vegan)	18,50
Maultaschen "Halali" mit frischen Pfifferlingen in Weißweinsahnesauce, Wildpreiselbeeren	19,50
Pfifferling - Frischkäse - Maultasche mit Pinienkernen, mediterrane Tomatensauce und Rucola (vegetarisch)	19,50
Schweinerückensteak mit frischen Pfifferlingen, Spätzle und Weißweinsahne	23,50
Kalbsrücken im Kräutermantel mit Pfifferling - Schupfnudel - Ragout	28,50

Black - Angus Rumsteak

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

mit marktfrischem Salat und hausgemachter Kräuterbutter 28,50

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