

Unsere Speisekarte während CORONA



Vorspeisen

- Bunter gemischter Salatteller 1,3,5,6,7,9,10,I,M,B Euro 7,50
- Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet 1,5,8,B,H Euro 15,50
- Thunfisch Tataki vom Grill an Sesam-Soja 9,4,5,6,11,14,J Euro 16,60
- Pflücksalat an Walnussvinaigrette 1,2,4,8,9,10,B mit gebratenen Gambas und Flugmango Euro 16,50
- Pulpo-Carpaccio mit Trüffelöl, Avocado 2,4,9,B Euro 18,90
Wildkräutersalat und gebratene Jacobsmuschel
- Heimischer Rehschinken mit Cumberland und grüner Feigensauce und Melone 10,B Euro 18,50

Salatvariationen

- Salatarrangement 1,3,5,6,7,8,9,10,I,M,B Euro 16,00
- wahlweise mit Putenfilet oder Fischfilet
- Wildkräutersalat mit gebratenen Jacobsmuscheln 4,B,M Euro 19,00
mit Vanille-Passionsfrucht-vinaigrette
- Pflücksalate mit Argentinischen Rinderfiletspitzen 1,7,9,B Euro 25,50
Artischockenherzen, Waldpilze

Etwas ganz Feines

- Feine Linguine mit Trüffelschaum 1,7,9,10 Euro 19,50
und Sommertrüffel garniert
- Waldpifferlinge an Kräuterschaum 1,7,9,10 Euro 19,00
auf Serviettenknödel
- Black Angus Rindfleischburger "Homestyle" 1,B,10 Euro 19,50
mit Wedges und BBQ Sauce
- Geschmortes Kalbsbäckle auf Serviettenknödel 1,3,7,9,10,B Euro 24,80
Gemüse garnitur, Waldpilze

Suppen

- Kraftbrühe mit Flädle oder Maultaschen 1,3,7,8,I Euro 5,90
- VEGANE Rote Thai-Curry-Gemüsesuppe 6,9,11 Euro 8,00
alternativ dazu mit gebratenem Gamba Euro 12,00
- Hummercremesuppe mit gebratener Jacobsmuschel 1,2,4,7,9,14,B Euro 12,00
- Badische Schneckenuppe mit Knoblauchbrot 1,2,4,7,9,B Euro 9,00

Vegetarisch / Vegan

- Trüffel Gnocchi mit Blattspinat, Pinienkerne, Ziegenkäse 1,3,7,8,9 Euro 16,50
- Hausgemachte Steinpilzravioli in Salbeibutter 1,3,7,8 Euro 26,00
auf Blattspinat, frischer Trüffel, Ruccola und Parmesan
- VEGANER Burger 1,6,8,11,A,B Euro 19,50
mit Avocado, Tomate, Dip und Pommes frites

Fischgerichte

- Eglifilet an Orangenbutter, Gemüse, Kartoffeln 4,5,7,8 Euro 26,00
- Fish and Chips "Deluxe" 1,3,4,7,10,B,I,M Euro 21,00
Egliknusperlis mit Trüffel-Parmesan-Mayonaise, Limonen-Pommes
- Zanderfilet in der Panko Kruste auf rotem Bio-Quinoa 1,2,4,7,8,9 Euro 23,80
- Bodensee Felchenfilet vom Grill "Müllerin Art" 1,4,7 Euro 22,50
Reichenauer Blattspinat, Butterkartoffeln
- Bouillabaise im Krustentiersud 1,2,4,7,9,14,B Euro 30,00
mit Gamba und Jacobsmuschel garniert, Knoblauchchips
- Power bowl, Reis, Quinoa, Avocado 1,2,3,7,9,4,8,14,B Euro 26,00
mit Sesam Thunfisch

Fleischgerichte

- Rumpsteak vom Regionalen Rind (Färse / Rasse) 7,,9,10 Euro 28,00
- Argentinisches Rib-Eyesteak (300gr) 7,9,10 Euro 29,00
- Iberico Caree auf Gartengemüse, Röstkartoffeln 9,B Euro 24,00
- Rinderfilet "Lady Cut" - 180 gr und Gamba 2,9,B Euro 38,00
auf asiatischem Thaigemüse
- Schwäbischer Rostbraten mit Käsespätzle und Röstzwiebeln 1,3,7,8,9 Euro 26,00
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren 1,5 Euro 24,00

Beilagenauswahl

Pommes-frites 1,M / Wedges 1,M / Spätzle 1,3,7 / Basmatireis 8 / Fettuccini 1,7

