Aperitif

Alte Birnen – Wilde Beeren alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger	0,10l	7,50 €
Riesling Sekt Brut Weingut Faschian, Hessigheim	0,10l	7,00 €
Crémant D`Alsace Rosé Brut Emile Boeckel, Frankreich	0,10l	8,50 €
Hugo alkoholfrei / Limette / frische Minze (11)	0,20l	9,50 €
Gin Tonic / GINSTR / Gurke oder Limette	0,30l	10,50 €
Hugo / Limette / frische Minze (11)	0,20l	9,50 €
Aperol Spritz / frische Orange (1,10)	0,20l	9,50 €
Thai Aperitif / Limette / frische Minze (1,11)	0,20l	9,50 €
Ruinart Rosé Champagne brut Maison Ruinart, Frankreich	0,375l 0,75l	86 € 130 €
Crémant D`Alsace Emile Boeckel Blanc de Blancs Brut	0,75l	54 €

Vorspeisen und Suppen

Zupfsalat / Gurken / Tomate / Haus-Vinaigrette / Kartoffelsalat	10,50 €
Rinderkraftbrühe / Grießklößchen / Flädle / Maultasche Schnittlauch / Schwarzer Pfeffer / Suppengemüse	13,50 €
Mousse vom Ziegenkäse / Feldsalat / Gegrillte Aubergine Walnüsse / Feigen	18,90 €
Gebeizter Ikarimi Lachs/ Haselnuss-Orange Feldsalat	18,90 €
Carpaccio vom Tafelspitz / Kirschtomaten Radieschen / Rote Zwiebel / Schnittlauch / Vinaigrette Stielkapern / Frischer Meerrettich / Zupfsalat	18,90 €

Hauptgänge

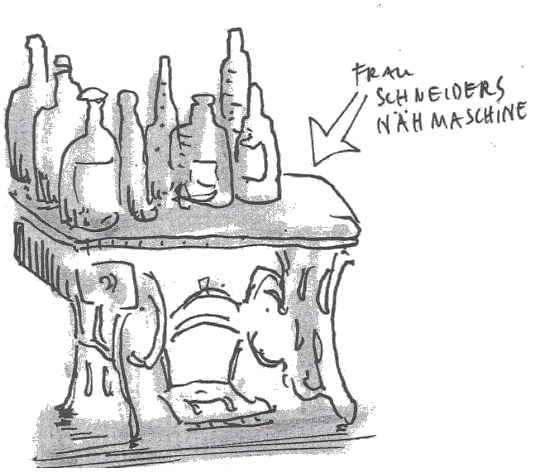
Filet vom Kabeljau / Hausgemachte Gnocchi / Waldpilz-Jus gebratene Steinpilze / Frühlingslauch *Weinempfehlung: Weissb. mit Chardonnay, Weingut Wachtstetter*	36,50 €
Gegrillter Pulpo / Tiefseegarnelen / Jakobsmuschel / Kirschtomaten De Cecco Linguini / Krustentierfond / Blattpetersilie / Frühlingslauch *Weinempfehlung: Grande Cuvée Blanc, Weingut ex Nicrum*	38,50 €
Unser Klassiker / Hausgewickelte Rinderroulade / Kräftige Soße Rosenkohl / Kartoffelpüree *Weinempfehlung: Geigenspiel Rotweincuvée, Weingut Gerd Keller*	35,90 €
Rostbraten von der deutschen Färse / Kalbsjus / Maultasche Geschmälzte Zwiebeln / Handgemachte Spätzle	39,50 €
Cordon bleu vom heimischen Kalbsrücken Wacholderlandschinken / Appenzeller Preiselbeeren / Zitrone / Pommes	34,90 €
Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken / Zitrone Preiselbeeren / Zupfsalat / Kartoffelsalat / Pommes	34,90 €
Tagliatelle / Schwarzer-Trüffel / Parmesan / Pinienkerne mit Tiefseegarnelen	28,00 € 37,50 €
Ofenfrische Gänsebrust / Beifuß / Rotkraut Maronen / Marzipanbratapfel / Kartoffelklöße ***Empfehlung Vorspeise: Kleiner Feldsalat / French-Dressing*** *Weinempfehlung: Sangiovese, Weingut ex Nicrum*	43,30 € 9,50 €
Hausgemachte Spinatknödel / Braune Butter Gehobelter Parmesan / Krautsalat	25,00 €

Bei Umbestellung auf eine kleine Portion berechnen wir 3€ Abschlag

Desserts

Crème brûlée / Tonkabohne / Minze / Passionsfrucht-Kokos	11,50 €
Mousse au Chocolat / Schwarzwälder Kirsch / Minze	9,50 €
Vanille-Eis / Warme Himbeeren / Eierlikör-Sahne	9,50 €
Frucht-Sorbet / Sauerrahm-Eis	8,90 €
Vanille-Eis / Kürbiskernkrokant / Steirisches Kürbiskernöl	8,90 €
Vanille-Eis / Espresso / Eierlikör-Sahne	7,90 €

Auf Ruth Schneiders alter Nähmaschine
finden Sie eine Auswahl unserer Digestifs



Zum Mitnehmen

500 g Hausgemachte Maultaschen tiefgefroren 12,50 €

430 ml OCHSEN-Dressing 6,00 €

125 g Hausgemachtes Grieben-Schmalz 8,00 € (im Winter)

200 ml Hausgemachtes Thai-Sirup 8,00 €

1000 ml Ben´s Ginger 19,90 €

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.