

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Lauwarm gegartes Forellenfilet, geräucherte Haricot-Coco-Bohne, Kopfsalat	€ 25,50
Wachtelbrust im Brotmantel, geschwärzter Spargel, Himbeeressiggel	€ 25,50
Tellersulz auf meine Art: Geräuchertes Schweinbäckchen, Spiegelei, gepickeltes Gemüse	€ 23,50
Tarte vom mediterranen Gemüse, Rucolapesto	€ 20,00
Tomatengarten, Burrata, Basilikumöl	€ 23,50
Gemischter Salat	€ 13,50

SUPPEN

Gurkenkaltschale mit Chiasamen und Mandelmilch, Leinsaatcracker, Kräutersalat	€ 15,00
Flädlesuppe	€ 15,00

VEGETARISCHES

Tomatenvielfalt und Risotto, Burrata	€ 31,00
Geschmorte Schlängenaubergine, Borlotti-Bohneneintopf, orientalische Aromen	€ 31,00

FISCHGERICHTE

Hechtklößchen, Spinat, feine Nudeln, Rieslingsoße	€ 36,00
Gebratener Lachs und grüner Spargel, braune Buttersoße, Gnocchi	€ 38,00
Gamba im eigenen Sud, geschmorte Zucchini, Safranrisotto	€ 39,00

FLEISCHGERICHTE

Backhendl, Kartoffel-Gurkensalat, Limonenschmand	€ 34,00
Zürcher Geschnnetzelttes, Rösti, Spinat	€ 41,00
Kraichgauer Schweinekotelett, Pfifferlings-Artischockengröstl, Liebstockelschaum	€ 39,00

KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat	€ 26,00
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat	€ 36,50
Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree	€ 36,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus	€ 41,00
Kaltes Roastbeef, Sauce Remoulade, Bratkartoffeln	€ 29,50

GOURMET-TRADITION

VORSPEISE

Vitello tonnato auf meine Art: Ceviche vom Thunfisch und Creme, pochiertes Kalbsfilet, Tomatenmoluppe	€ 44,00
---	---------

HAUPTGERICHT

Rinderfilet, Pfifferlinge, Spinat, feine Nudeln	€ 69,00
---	---------