

KLASSIKER DER WOCHE

CROQUE MADAME
Feldsalatbouquet, Spiegelei

€ 18,00

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Gebeiztes und Geräuchertes vom Lachs, Meerrettichschmand	€ 29,50
Zweierlei Artischocke, gepickelte Sternfrucht, geräucherter Seitling	€ 18,00
Marinierte Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme	€ 25,00
Salat vom Wachtelkotelett, Sellerie, Maronenbiskuit und Feige	€ 25,00
Feldsalat, Speck, Kracherle	€ 15,50

SUPPEN

Topinamburschaumsüppchen, Dörripflaumentempura	€ 15,00
Wildessenz, Preiselbeer-grüner Pfeffer Ravioli	€ 15,00

VEGETARISCHES

Rosenkohlgröstl, „Büffel Bill“-Burrata, Rauchschaum	€ 31,00
Spinatrisotto, Kerbelknolle, Wintertrüffelschaum	€ 34,00

FISCHGERICHTE

Hechtklößchen, Spinat, feine Nudeln, Rieslingsoße	€ 35,00
Eintopf von Flusskrebs und Forelle, Lauch, Risoni-Nudeln	€ 35,00
Gebratener Kabeljau, Safranfenchel, Gnocchi und Parmesanschaum	€ 35,00

FLEISCHGERICHTE

Kraichgauer Schweinefilet mit Pinien-Kapernkruste, Rotweinschalotten, feine Nudeln	€ 35,00
Gebratene Maispouardenbrust, Ragout von Haricot Coco und Bohnen, Chorizo	€ 35,00
Ochsenbacke „BBQ-Aromen“, Fregola Sarda, Whiskykarotte	€ 35,00

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:

GÄNSELEBERPARFAIT
Quittenchutney und -gel, Brioche

€ 36,00

Hauptgericht:

RINDERFILET
Dijonsenfespuma, Gemüse „Stroganoff“, Kroketten

€ 56,00