

Herzlich Willkommen

Aperitif

<u>Pinot Noir Sekt, Rosé</u>	<u>0,1l</u>	<u>5,00</u>
<u>Justinello, Sekt</u>	<u>0,1l</u>	<u>4,00</u>
<u>Weißbier Aperol</u>	<u>0,1l</u>	<u>3,50</u>
<u>Rosmarin Spritz</u>	<u>0,2l</u>	<u>7,90</u>
<u>Aperol Spritz</u>	<u>0,2l</u>	<u>7,90</u>
<u>Bratapfelspritz</u>	<u>0,2l</u>	<u>5,90</u>
Alkoholfrei		
<u>Sparkling Blanc, Sekt</u>	<u>0,1l</u>	<u>4,00</u>
Alkoholfrei		

Bei all unseren Gerichten steht das Handwerk, die Regionalität,
Nachhaltigkeit und Qualität der Produkte im Fokus.

Suppen

Aufgeschmolzene Brotsuppe

Rinderessenz / Brotwürfel / Griebenschmalz 8.-

Apfel-Sellerie Samtsuppe

Kartoffel Stroh 8.-

Süßkartoffel – Kokossuppe

Zitronengras / Affilakresse 10.-

Vorspeisen

Endiviensalat

Riesenchampignon / Speck / Kartoffeldressing 16.-

Variation von der Karotte

Ingwer / Kokos / Alge 16.-

Manzo Tonnato

Rosa Roastbeef / Thunfisch / Kapern 20.-

Tatar vom Simmentaler Fleckvieh

Hoisin / Seegras / Brioche / Eigelb 20.-

Fisch

Kabeljau in brauner Butter sautiert

Venere Risotto / Granatapfel / Zitronengras 30.-

Gegrilltes Filet vom Seesaibling

Blumenkohl / Drillinge 26.-

Fleisch

¼ Lugeder Ente

Zweierlei Knödel / Heidelbeer-Blaukraut / Orangenjus 28.-

250g Entrecote vom Fleckvieh

Texturen von der Zwiebel / Babykartoffeln / Speck 35.-

Duett von der Barbarie Ente

Keule und Brust / Polenta / Spitzkohl 29.-

Geschmorrt Rinderbacken

Venere Risotto / Granatapfel / Johannisbeere 23.-

Ochsenschnitzel vom Fleckvieh

Panko- Haselnusspanade / Drillinge / Nussmajo 26.-

Pfefferlendchen vom Hohenloher Strohschwein

Rösti / Brokkoli / Mandeln / Grüner Pfeffer 23.-

Suprême vom Maishähnchen

Grünes Wintercurry 24.-

Wild

Unser Wild stammt aus Wäldern der Region.
Fragen Sie einfach nach den Tagesempfehlungen

Vegetarisch

Rotes Linsen Dahl

Naan Brot / chinesische Artischocke 18.-

Geschmorte Topinambur

Rosenkohl / Polenta / Heidelbeere 20.-

Grünes Wintercurry

Kokos / Gemüse vom Markt / Reis 19.-

Gebackener Portobello

Panko- Haselnusspanade / Drillinge / Nussmajo 19.-

Falsche Jakobsmuschel

Venere Risotto / Granatapfel / Parmareggio 21.-

Dessert

Gâteau au Chocolat

Rotweinzwetschgen 13.-

Lebkuchen Creme Brûlée 9.-

Bratapfel

Marzipan / Cranberry / Zimt / Vanille 9.-

Mousse von der Edelschokolade

Kirschen / Zimt / Vanille 10,-