



Vorneweg

3 Garnelen mit Wasabi im Tempura Teig gebacken & Curry Dip 10 €

Frühlingsröllchen & Samosa mit Curry Dip (Vegan) 7 €

Luftgetrocknete Iberico Salami, Oliven, Manchego & Aioli 9 €

Kleinigkeiten

Vitello tonnato -rosa gebratenes Kalbfleisch & Thunfischkrem 15 €

Meersfrüchtesalat mit Staudensellerie, Oliven, Zitrone-Olivenöl Dressing 15 €

Anti Pasti - gegrilltes & eingelegtes Gemüse mit Grana Padano & Sherry Essig 12 €

Rote Beete mit Ziegenfrischkäse, Brombeeren & Beerenvinaigrette 12 €

Tafelspitzbouillon mit Markklößchen & Wurzelgemüse 8 €

Bunter Salat mit Croutons, Kernen & Sprossen 8 €

Salatherz mit 3 gebratenen Garnelen, Caesar Dressing, Croutons & Grana Padano 15

Toulouser Bratwürste auf Linsen Kompott 15

Wir kochen frisch, deswegen darf es auch mal länger dauern, vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Preise sind in Euro & beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Jegliche Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohgewichte



Hauptspeisen

Pfifferlings Nudeln

Tagliarini Nudeln mit gebratenen Pfifferlingen in Rahmsauce & Wildkräuter 23 €

Garnelen Nudeln

Tagliarini Nudeln mit 5 gebratenen Garnelen, Pak Choi & Thai Curry Sauce 25 €

Rosa gebratene Medaillons von der Steakhüfte
geschmortes Grillgemüse, gebackene Drillinge & Sour Cream 27 €

Cordon Bleu vom schwäbischen Strohschwein
gefüllt mit italienischem Trüffelschinken & Camembert
Pommes frites & Kalbsrahmsauce 25 €

Geschmorte Rinderbäckchen
in Spätburgundersauce, Möhrchen & frischen Spätzle 26 €

Schweinefilet Medaillons im Speckmantel gebraten
Rahmpfifferlinge & frischen Spätzle 28 €

KIKOK Maishähnchenbrust
mit knackigem Salat, Croutons, Mango, Strauchtomaten & Kürbis Granola 21 €

„Für unsere Naschkatzen“

Karamellierter Kaiserschmarren mit Apfelmus & Preiselbeeren 10 €

Vanille Creme brûlée mit Kompott von wilden Heidelbeeren & Mandeleis 10 €

New York Cheese Cake & Erdbeeren mit Erdbeersorbet 10 €