

Vorneweg

„Spargel Suppe“
mit Spargelstücken und Schlagsahne verfeinert (G)
8 €

„Bunte Blattsalate“
mit Hubertushof Dressing, Kernen & Croutons (A,I,J)
8 €

„5 mit Curry Gemüse gefüllte Samosa“ Vegan
mit Aprikosen–Chakalaka Gewürzsoße (A,I,J)
11 €

„Hausgebeizter Lachs“
mit Honig-Senf Soße, Kartoffelknusper (A,C,D,G)
13 €

Hauptspeisen

„Allgäuer Kässpätzle“ Veggi

Frische Eierknöpfe mit Bergkäse, Röstzwiebeln & dazu kleiner Salat (A,C,G,I,J)

19 €

„Auberginen Schnitzel“ Vegan

Auberginen Schnitzel auf tomatisiertem Gemüse & dazu kleiner Salat (A,C,G,I,J)

19 €

Feines Rehragout „Bolognese Style“ mit breiten Bandnudeln,
Chili, dunkler Schokolade, Preiselbeeren dazu kleiner Salat (A,C,I,J)

19 €

„Große Tortelloni mit Spinat & Ricotta gefüllt“ Veggi

an Rahmspinat, Salbeibutter, Datteltomaten & Grana Padano (A,C,G)

21 €

„Schniposa“

Panierte Schnitzel vom schwäbischem Strohschwein
mit Pommes & kleinem Salat (A,C,I,J)

21 €

Salatkiste

Frische Blattsalate mit
gebratener Maishähnchenbrust mit Teriyaki Lack & Baguette (A,I,J)

21 €

Frische Blattsalate mit
gebackene, vegane Falaffel Bällchen & Baguette (A,I,J)

19 €

Frische Blattsalate mit
gebratenen Black Tiger Garnelen in Knoblauchbutter & Baguette (A,B,I,J)

24 €

„Cordon Bleu vom schwäbischen Strohschwein“
gefüllt mit getrüffeltem Wacholderrauchsinken & französischem Brie,
dazu buntes Gemüse & Pommes frites (A,C,G,3,6)

26 €

„Zwiebelrostbraten“
Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind“
geschmorten Zwiebeln, Gemüse, Rotweinjus & Kroketten (A,G,I,J)

32 €

„Gebratene Garnelen“
in Thai Style Curry Soße und Mandel-Gemüsereis (B,I,K)

32 €

„Tomahawk Kotelett vom Schwein“
in Butterschmalz gebraten, karamellierte Perlzwiebeln, gepoppte Schwarte,
dunkle Bratensoße & gebackene Drillinge (A,C,G,J)

27 €

Frischer 1er Spargel vom Lehmgrubenhof

Stangenspargel mit „Sauce Hollandaise“
Wacholderrauchsinken & gebackenen Drillingen (A,C,G,3,6)

26 €

Stangenspargel mit „Sauce Hollandaise“, gebackenen Drillingen
& gebackenem Schnitzel vom Strohschwein (C,G)

29 €

Stangenspargel mit „Sauce Hollandaise“, gebackenen Drillingen
& kross auf der Haut gebratenem Zanderfilet (A,C,F,G)

32 €

Stangenspargel im Bärlauch Crêpes
überbacken mit Hollandaise Soße und Käse & dazu kleiner Salat (A,C,G)

26 €

Desserts

„Affogato al caffè“

Vanille Eiskrem, Schlagsahne & Espresso (A,C,G)

6 €

„Vanille Creme brûlée“

Erdbeersalat & Erdbeer Eis (C,G)

10 €

„Baiser & Eiskrem Törtchen“

Dreierlei Eiskrem mit Baiser & Schlagsahne (C,G)

10 €

„Schokoladen Nuss Brownie“

Salzkaramel, gebrannte Banane & Bananeneis (A,C,G)

10 €

1 Kugel Vanilleeis (A,C,G)

4 €

Allergene und Zusatzstoffe

A – Glutenhaltiges Getreide	1 – mit Geschmacksverstärker
B – Krebstiere	2 – mit Farbstoff
C – Eier	3 – mit Konservierungsstoff
D – Fisch	4 – mit Nitritpökelsalz
E – Erdnüsse	5 – mit Nitrat
F – Sojabohnen	6 – mit Antioxidationsmittel
G – Milch	7 – geschwefelt
H – Schalenfrüchte	8 – geschwärzt
I – Sellerie	9 – gewachst
J – Senf	10 – mit Phosphat
K – Sesamsamen	11 – mit Süßungsmittel
L – Lupinen	12 - Phenylalaninquelle
M – Weichtiere	
N – Schwefeldioxid und Sulfite	

Unsere Soßen und Suppen sind Glutenfrei. Wo es uns sinnvoll erscheint benutzen wir bereits Bio Produkte (z.B. Kaffee, Limonaden, Milch, Eiskrem usw.) oder Nachhaltig produzierte Zutaten.