

## Abendkarte: Mi – So ab 17.30h

### Aperitif

#### Champagne Roederer

Glas 0,1l 11,50 €  
Flasche 0,75l 68,00 €

#### Cremant d'Alsace

Glas 0,1l 3,50 €  
Flasche 0,75l 18,90 €

#### Kir "Royal"

Cremant mit Cassis Likör 3,70 €

#### Pastis de Marseille

serviert mit Wasser und Eis 3,90 €

#### Picon Bière

Pils mit "Picon" Bitterlikör 3,50 €

#### Vermouth

Belsazar mit Tonic 6,80 €

## Unsere kleinen Menüs

### „Veggi“

24 €

Thai Curry-Kokos Suppe  
mit gebackenem Samosa

Risotto von Arborio-Reis mit Erbsen,  
Champions, gehobeltem Grana Padano

Frische Fruchtfilets mit hausgemachtem  
Bananeneis und Schokoladen Brownie  
oder

Allgäuer Rohmilchkäseauswahl „Ursprung\*“ mit  
roter Zwiebelmarmelade und Nüssen

### „Heimat“

32 €

Grünkernsamtuppe mit Markklößchen

Rosa gebratene Rehrücken Medaillons  
mit Preiselbeersöße, Rotkraut und Eierknöpfele

Kleine Pfannkuchen mit Beerenkompott  
und Bourbon Vanilleeis  
oder

Allgäuer Rohmilchkäseauswahl „Ursprung\*“ mit  
roter Zwiebelmarmelade und Nüssen

### „Aqua“

32 €

Thai Curry-Kokos Suppe  
mit gebackenen Panko Garnelen

Kabeljaufilet "Bordelaise"  
mit Kartoffelpüree und glasiertes Gemüse

Kleine Pfannkuchen mit Beerenkompott  
und Bourbon Vanilleeis  
oder

Allgäuer Rohmilchkäseauswahl „Ursprung\*“ mit  
roter Zwiebelmarmelade und Nüssen

## Vorspeisen

Rinderbouillon mit Gemüsestreifen, Grieß- und Markklößchen	5 €
Frischer Marktsalat	5 €
Ziegencamembert im Speckmantel gebraten mit Blütenhonig und Nüssen	9 €
Variation vom Lachs mit Senf-Honig Soße & Mesclun Salat	12 €
Entenleber Parfait mit Apfel Chutney, Brioche	12 €
Thunfisch Sashimi mit Teriyaki Soße, Algensalat, Ingwer und Wasabi	12 €
„Steak Tatar“ pikant mariniert mit Kräuter-Salat	12 € klein 19 € groß

## Hauptgänge

### Fleisch

„Der Klassiker“ Entrecote medium gebraten mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes frites	24 €
„Iberico Presa“ Nackenkernstück vom schwarzen Eichelschwein rosa gebraten mit tomatisiertem Gemüse und gebackenen Drillingen	23 €
Lammrücken medium am Knochen gebraten, Kräuter-Senfkruste, Rosmarinjus, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	27 €
Cordon bleu vom Schwein mit Gryère und gekochtem Schinken gefüllt, Preiselbeeren, Pommes frites und Salat	19 €
„Boeuf Bourguignon“ von der Rinderbacke mit Gemüse und Kartoffelpüree	21 €
„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Pommes frites und Marktsalat	22 €
Rosa gebratene Medaillons vom Haßlocher Reh Ursprung*, Preiselbeeren, Rotkraut und frische Eierknöpfe	26 €

## Fisch

Zanderfilet „kross auf der Haut gebraten“ Thai-Currysoße, Macadamiakruste, Basmati Duftreis, Papadumknusper	21 €
Gebratene Garnelen in Kräutern und Knoblauch mit fruchtigem Tomaten-Gemüseragout und breiten Nudeln	19 €
Kabeljaufilet „Bordelais“ mit Senfrahmsoße, glasiertem Gemüse, Kartoffelpüree und Senfkorn	21 €
Gebratenes Filet vom schwarzen Heilbutt mit Pernod Rahmsoße, junger Spinat Petersilien-Kartoffeln	23 €

## Vegetarisch

„Krautkrapfen“ Im Strudelteig gebratene Sauerkraut-Kräuter -Schnecken, deftig, herzhaft und lecker mit Zwiebelbutter und bunten Blattsalaten serviert	14 €
„Tajine“ - Orientalisch gewürztes Gemüseragout, buntes Gemüse, Falaffel Bällchen, und Couscous (Vegan)	14 €
Risotto von Arborio-Reis mit Erbsen, Champions und gehobeltem Grana Padano	14 €
Rote Beete Gnocchi Gelbe Beete, Rahmspinat und Grana Padano	14 €