

## Vorneweg

Bunter Herbstsalat  
mit Hubertushof Dressing, Kernen & Croutons

„Hausgemachte Maultasche“  
Maultasche mit geschmelzten Zwiebeln in Rinder Bouillon

„Markklöschensuppe“  
Rinderbouillon mit Markklößchen & Wurzelgemüse

„Kürbis Suppe“  
mit wärmenden Gewürzen & gebackenem Samosa

„Wasabi Garnelen“  
3 gebackene Garnelen im Wasabi Tempura Teig mit Curry Dip

## Hauptspeisen

### „Zwiebelrostbraten“

Schaukelstück vom Black Angus Rind in Rotweinsauce geschmort  
mit Zwiebeln, getrüffeltem Rahmwirsing & Spätzle

### „Barbarie Entenkeule“

Knusprig, zarte Entenkeule mit Orangensauce,  
Kartoffelknödel & Apfel Rotkohl

### „Wilde Nudeln“

Breite Bandnudeln mit handgeschnittener „Bolognese“ vom Reh,  
gebratene Steinchampignons, Preiselbeeren & Grana Padano

### „Cordon Bleu vom schwäbischen Strohschwein“

gefüllt mit Wacholderrauchschinken & französischem Brie,  
Pommes frites

### „Kabeljaufilet Bordelais“

Kabeljaufilet unter einer Kräuterkruste  
mit Weißweinsauce, Kartoffelpüree & Möhrchen

## Hauptspeisen Vegetarisch

### „Gebratene Steinchampignons in Rahm“

Serviettenknödelschnitte in Butter gebraten mit Steinchampignons in Rahmsoße,  
Grana Padano & dazu ein kleiner Salat

### „Käsespätzle“

Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäs,  
Röstzwiebeln & dazu ein kleiner Salat

### „Krautkrapfen“

Weinsauerkraut im Strudelteig gebacken  
mit Kräuter Creme fraiche & dazu kleiner Salat

### „Kartoffelrösti“

Kartoffelrösti mit Rahmspinat,  
gebratenen Steinchampignons, Grana Padano & dazu kleiner Salat

### „Spinatknödel“

mit Grana Padano, Tomatensoße & dazu kleiner Salat

## Desserts

„Affogato al caffè“  
mit Vanille Eiskrem, Schlagsahne & Espresso

„Vanille Creme brûlée“  
mit Erdbeersorbet & Blaubeerkompott

„Gebakener Schokoladenkuchen“  
mit flüssigem Herzen, Mandel-Karamelleis

„Dame blanche“  
Vanilleeis mit warmer Valrhona Schokoladensoße & Schlagsahne

„Warmer Ofenschlupfer“  
mit Apfel, Rosinen, Mandeln Vanillesoße & Vanilleeis