



## Vorab als Appetitanreger zum Aperitif

Luftgetrocknete Salami, Oliven, Parmesan & Salzbutter 7 €

Garnelen mit Wasabi im Tempura Teig & Curry Dip 7 €

Kesselchips Meersalz 1,50 €

## Vorspeisen

Garnelen pikant mariniert, Chili-Honig, Kirschtomaten & grüner Spargel 15 €

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten, geschmortes Gemüse & Wildkräuter 14 €

Lachs nordisch gebeizt, Senfkrem, Senfkorn & eingelegte Gurke 14 €

Romana Salat mit gehobeltem Grana Padano, Buttercroutons & gehacktem Landei 10 €

Mais Hähnchenbrust mit Kruste von getrockneten Tomaten 7 €

mit pikant marinierten Garnelen (8/12) - pro Garnele 2,50 €

Kleiner Saisonaler Beilagen Salat mit Croutons, Sprossen 6 €

## Pasta

5 gebratene Garnelen mit Fussiloni Nudeln & Safran Gemüse Rahm 19 €

Boeuf Bourguignon von geschmorten Oxenbäckchen, Berglinsen & Fussiloni Nudeln 19 €

Maishähnchenbrust mit Kruste von getrockneten Tomaten,

bunten Gemüse & getrüffelten Fussiloni Nudeln 21 €

Wir legen viel Wert auf traditionelle und regionale Genussvielfalt, handwerkliche Herstellungsverfahren sowie eine weitreichende nachhaltige Erzeugung der Produkte, was gleichzeitig mit einem Mehr an Tierwohl in der Aufzucht einhergeht. Wir sagen „Ja!“ zu mehr Transparenz, Nachhaltigkeit, Fairness und Tierschutz.

## Unser kleines Menu

### Eisbergsalat

Ziegenkäsecrumble & Kirschtomaten

### „Surf n Turf“ Rinderlende vom Grill & Garnelen

mit buntem Gemüse & Drillingen

### Zitronentarte

geflämmt Baiser & Beeren

Menu Preis 38 €

## Hauptgerichte

Hubertushof Burger Saftiges Erbsenprotein Patty, White Smokey Soße, Salat,

Tomate, Käse im Vollkornbrötchen & Pommes frites 16 €

Cordon Bleu vom schwäbischen Strohschwein, gefüllt mit Wacholderrauchschinken & Bergkäse

Pommes frites & Preiselbeeren 19 €

Räubertopf – gefülltes Steak vom Strohschwein, Wacholderrauchschinken & Bergkäse,

pikanter Paprikasoße & Pommes frites 19 €

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Spätburgundersoße & Pommes frites 23 €

Lammrücken rosé gebraten mit Kräuterkruste & geschmorte Haxe

mit Spätburgunder Soße, Schmorgemüse & Drillinge 28 €

## Fischgerichte laut Tagesangebot

### „Für unsere Naschkatzen“

Tartufo mit karamellisierten Haselnuss Stückchen & fruchtigem Allerlei 8 €

Karamellierter Kaiserschmarren mit Zimtucker, Apfelmus und Preiselbeeren 10 €

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

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

Alle Preise sind in Euro & beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.