

# MENÜ

„Thunfisch-Sandwich“:

Thunfisch-Carpaccio mit Avocado, Avocado-Crème mit Gurke und Tomate auf French-Toast  
mit schwarzen Brotchips, Aioli- und Sardellen-Dipp

ODER

Terrine vom Asendorfer Ziegenfrischkäse mit Paprika, Rucola, Parmesan-Chips  
und Olivenöl-Eiscreme und Tapenade-Crostino

ODER

Caesar's salad – das Original

\*

Geeiste Büffelmozzarellasuppe mit weißer Tomatenmousse, Tomatengelee  
und Crostino mit Tomaten und hausgemachtem Lardo vom Eichelmastschwein

ODER

Kartoffel-Fenchelsuppe -heiß oder geeist- mit Bete gebeizter Eismeer-Lachsforelle

\*

In Parmesan-Bröseln gebackener Büffelmozzarella auf Sommersalat und Grüner Sauce;  
dazu eine kleine Tomaten-Caipirinha

ODER

„Mezzi Paccheri“-Eiernudeln mit Bohnen, Kartoffeln, Pesto, Pinienkernen und Parmesan

ODER

Linguine alla „Bruschetta“ – mit marinierten Tomaten und Basilikum

ODER

Risotto mit Pfifferlingen, Wildpfirsich, Pecorino und Basilikum

\*

Rücken vom Oterser Maibock mit Gartenkräuterkruste auf Selleriepüree mit Eierbandnudeln,  
Pfifferlingen, Pecorino und Basilikum in Rahm, dazu Blaubeer-Chutney

ODER

Jungschweine-Kotelett mediterran: mit gefüllter Zucchini-Blüte, geräuchertem Auberginen-  
Dipp, Wachsbohnen-Zucchini-Gemüse, Kirschtomaten und Rosmarin-Kartoffel-Stroh

ODER

Tagesfischfilet mit unserer neuen Gewürzmischung „Topping-Allrounder“  
auf Schmorgurken in Dillrahm mit Speck, Matjes und Melone; dazu neue Kartoffeln

ODER

Königsberger Klopse vom Kalb nach Tim Raue mit Apfel-Bete-Praline,  
frittierten Kapern und Bio-Kartoffeln

ODER

Vegan: Lauwarme Spaghettini mit Wachsbohnen, geriebenen Zucchini,  
Broccoli, Chili, Kapern, Pinien und geschmorten Kirschtomaten

\*

Kleiner Käseteller

ODER

Pfirsich-Cantucci-Tirami-su im Gläschen mit Pfirsichsorbet, Himbeermark  
und Crème-Brûlée-Eiscreme

und bei der Marzipansuppe Blaubeersorbet

ODER

Geeiste Marzipansuppe mit Sommerbeeren, Blaubeersorbet  
und Grappa-Melonen-Granité

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 37.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 46.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 52.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 59.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 73.-

- Alle Preise in EURO –

**Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene wie Sellerie,  
Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank**

# KARTE

## VORSPEISEN:

Klein/Große Portion

„Thunfisch-Sandwich“:

Thunfisch-Carpaccio mit Avocado, Avocado-Crème mit Gurke und Tomate auf French-Toast mit schwarzen Brotchips, Aioli- und Sardellen-Dipp 17,00/26,50

Terrine vom Asendorfer Ziegenfrischkäse mit Paprika, Rucola, Parmesan-Chips und Olivenöl-Eiscreme und Tapenade-Crostino 14,00/23,50

Caesar's salad – das Original 9,50/15,50

## SUPPEN

Geeiste Büffelmozzarellasuppe mit weißer Tomatenmousse, Tomatengelee und Crostino mit Tomaten und hausgemachtem Lardo vom Eichelmastschwein aus Schwäbisch-Hall 9,00/15,00

Kartoffel-Fenchelsuppe -heiß oder geeist- mit Bete gebeizter Eismeer-Lachsforelle 9,00/15,00

## ZWISCHENGERICHTE

In Parmesan-Bröseln gebackener Büffelmozzarella auf Sommersalat und Grüner Sauce; dazu eine kleine Tomaten-Caipirinha 13,00/18,00

„Mezzi Paccheri“-Eiernudeln mit Bohnen, Kartoffeln, Pesto, Pinienkernen und Parmesan 13,00/18,00

Linguine alla „Bruschetta“ – mit marinierten Tomaten und Basilikum 12,00/17,00

Risotto mit Pfifferlingen, Wildpfirsich, Pecorino und Basilikum 15,00/23,50

## HAUPTGERICHTE

Rücken vom Oterser Maibock mit Gartenkräuterkruste auf Selleriepüree mit Eierbandnudeln, Pfifferlingen, Pecorino und Basilikum in Rahm, dazu Blaubeer-Chutney 24,00/38,00

Jungschweine-Kotelett aus Schwäbisch-Hall mediterran: mit gefüllter Zucchini-Blüte, geräuchertem Auberginen-Dipp, Wachsbohnen-Zucchini-Gemüse, geschmorten Kirschtomaten und Rosmarin-Kartoffel-Stroh 22,00/32,00

Königsberger Klopse klassisch vom Kalb nach Tim Raue mit Apfel-Bete-Praline, frittierten Kapern und Bio-Kartoffeln 19,50/27,00

Tagesfischfilet mit unserer neuen Gewürzmischung „Topping-Allrounder“ auf Schmorgurken in Dillrahm mit Speck, Matjes und Melone; dazu neue Kartoffeln 24,00/34,00

Vegan: Lauwarme Spaghettini mit Wachsbohnen, geriebenen Zucchini, Broccoli, Chili, Kapern, Pinien und geschmorten Kirschtomaten 14,00/22,50

## KÄSETELLER

Friskäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté, Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte 12,00/16,00

## DESSERT

Pfirsich-Cantucci-Tirami-su im Gläschen mit Pfirsichsorbet, Himbeermark und Crème-Brûlée-Eiscreme 12,00

Geeiste Marzipansuppe mit Sommerbeeren, Oterser Blaubeeren-Sorbet und Grappa-Melonen-Granité 12,00