

# 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

\*

Geeistes Süppchen von marinierten Tomaten  
mit Avocado-Crostino und hausgemachtem Lardo

ODER

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

\*

„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 Selleriepuree 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: Lauwarne 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

ODER

Topfenmousse mit Linas Blaubeerragout auf Weißer Schokoladencreme, caramelisierten  
Macadamianüssen und Pinien

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

<b>VORSPEISEN:</b>	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
<b>SUPPEN</b>	
Geeistes Süppchen von marinierten Tomaten mit Avocado-Crostino und hausgemachtem Lardo	8,00/13,50
Kartoffel-Fenchelsuppe -heiß oder geist- mit Bete gebeizter Eismeer-Lachsforelle	9,00/15,00
<b>ZWISCHENGERICHTE</b>	
„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
<b>HAUPTGERICHTE</b>	
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
<b>KÄSETELLER</b>	
Frischkäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté, Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senffrüchte	12,00/16,00
<b>DESSERT</b>	
Pfirsich-Cantucci-Tirami-su im Gläschen mit Pfirsichsorbet, Himbeermark und Crème-Brûlée-Eiscreme	12,00
Topfenmousse mit Linas Blaubeerragout auf Weißer Schokoladencreme, caramelisierten Macadamianüssen und Pinien	12,00