

Karte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's Salad	9,00/13,00
Burrata mit Grill-Pfirsich, Tomaten, klarer Tomaten-Vinaigrette, Mandel und Basilikum-Emulsion	22,00
Roh mariniertes Wolfsbarsch mit Apfel-Gurken-Kaltschale, Shiso, Schmand-Creme, kandierten Oliven und Kartoffel-Knusper	28,00

Suppen:

Blumenkohlsüppchen mit Ziegenfrischkäse, piemonteser Haselnüssen und Weintrauben vom Holzkohlegrill	9,00/14,00
Gaszpacho von Honigmelonen abgeschmeckt mit Ingwer; dazu mariniertes Thunfisch, Forellen-Caviar, Radieschen und Bloody Mary-Gelee	10,00/15,00

Zwischengerichte:

Risotto mit bretonischen Roscoff-Zwiebeln, Comté-Espuma und Lauch vom Holzkohlegrill	22,00
Spaghetti „Puttanesca“ - mit Knoblauch, Chili, hiesigen Tomaten, Kapern und Sardellen	17,00
Sardische Fregola mit Buttermilch-Beurre-Blanc, Dill, Forellencaviar, Gurken und geräucherter Eismeer-Lachsforelle	27,00

Hauptgerichte:

Milchkalbs-Entrecôte mit sautiertem Kopfsalat und Tagliolini mit Pfifferlingen, Salsiccia, Chorizo und Scarmorza	36,00
Knuspriger Bauch vom Eichelmastschwein aus Schwäbisch-Hall „Effone“ mit Selleriepüree, Apfelragout mit eingelegtem Ingwer und sautierten Mangold	24,00/34,00
Seeteufelfilet mit Artischocken-Bohngengemüse, Confit-Tomaten, Oliven, Artischockencreme, Most-Reduktion und „Branödel“ (Kartoffelkloß als Bratkartoffel)	28,00/ 42,00
Rinderfilet mit Tages-Beilage 220g	56,00
Vegan: gebratene Pilze in ihrer Sauce mit Petersilienwurzel, Petersilie, Brombeeren, Kartoffel und Haselnuss	19,00/26,00

Käseteller

Rohmilchkäse-Auswahl & Ziegenkäse von der „Ziegerei“ aus Asendorf – dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte	12,00/16,00
--	-------------

Desserts:

Crème Brûlée	9,00
Eiscreme von Honig und Butter-Scotch-Likör auf „Torrijas“ – spanischem Frenchtoast mit Beeren und Cassismark	14,00
Zwetschgenröster mit Fior di Latte-Eis, Karamel-Creme, Toffee-Crumble und Miso-Ganache	14,00

Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backhendl mit Pommes, Ketchup und Majo
oder
Eier-Spaghetti mit hausgemachter Bolognese/ mit Tomatensauce/ mit Butter und Parmesan
Hausgemachte Eiscremes: Vanille/ Schoko/ Erdbeere

MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Roh marinierter Wolfsbarsch mit Apfel-Gurken-Kaltschale, Shiso, Schmand-Creme,
kandierte Oliven und Kartoffel-Knusper

*

Gaszpacho von Honigmelonen abgeschmeckt mit Ingwer; dazu marinierter Thunfisch,
Forellen-Caviar, Radieschen und Bloody Mary-Gelee

*

Risotto mit bretonischen Roscoff-Zwiebeln, Comté-Espuma und Lauch vom Holzkohlegrill

*

Milchkalbs-Entrecôte mit sautiertem Kopfsalat und Tagliolini mit Pfifferlingen, Salsiccia,
Chorizo und Scarmorza

*

Kleiner Käseteller

ODER

Eiscreme von Honig und Butter-Scotch-Likör auf „Torrijas“ –
spanischem Frenchtoast mit Beeren und Cassismark

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 56.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 88.-

MENÜ VEGETARISCH

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Burrata mit Grill-Pfirsich, Tomaten, klarer Tomaten-Vinaigrette, Mandel
und Basilikum-Emulsion

*

Blumenkohlsüppchen mit Ziegenfrischkäse, piemonteser Haselnüssen
und Weintrauben vom Holzkohlegrill

*

Gebratene Pilze in ihrer Sauce mit Petersilienwurzel, Petersilie, Brombeeren,
Kartoffel und Haselnuss

*

Risotto mit bretonischen Roscoff-Zwiebeln, Comté-Espuma und Lauch vom Holzkohlegrill

*

Kleiner Käseteller

ODER

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 78.-

-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