

SUPPEN

Preise in €

LSWUE	Schaumsuppe vom Hokaido-Kürbis Strudel Steirisches Öl	10
LWFS	Schwarzwurzelcremesuppe Graved-Lachs Grissini	12
LWS	Wildkraftbrühe Madeira Preiselbeerroulade	13

VORSPEISEN

AEWLS	Gemischter Salat French Dressing Croutons	9
LSA	Feldsalat Kartoffeldressing Bündnerfleisch Parmesan	12
AEWLSN	Variation vom Ziegenkäse karamellisiert gebacken Mousse Maronen Feigen Wald-Honig	16
ASN	Geräuchertes Gänsebrust-Carpaccio Feldsalat Preiselbeeren Nüsse	18
EWUKL	Gebratene Jakobsmuscheln Bunte Beete Creme Fraiche Cracker	20

VEGETARISCH & VEGAN

Preise in €

EWLS	Allgäuer Käseknödel Blattspinat Bergkäse Röstzwiebel	15
OU	3erlei Roulade vom Herbstgemüse Quinoa Kürbis-Püree Rotkohljus	16
EWL	Chitarra-Bandnudeln „al tartufo“ Schwarzer Trüffel Trüffelschaum	18

FISCH

UFLWS	Kabeljaufilet Rieslingschaum Edamame Venere-Risotto	29
SKXFLWF	Carabinero & Schwarzer Heilbutt Hummerschaum Flower-Sprout Paprikapüree Chitarra-Bandnudeln	36

DER KLASSIKER

LAS	Feinschmeckersalat Balsamicodressing Champignons Gebratenes Hühnerfleisch	Klein 14 Groß 16
-----	--	--------------------

FLEISCH

Preise in €

LS	Geschmorte Ochsenbäckle Burgunderjus Wurzelgemüse Kartoffel-Sellerie-Püree	27
WSNL	Ofenfrische Gänsebrust Apfelrotkohl Maroni Wintergemüse Kartoffelknödel	28
EWLS	2erlei vom Iberico-Schwein Filet Bauch Dunkelbierjus Chili-Kraut Kartoffel-Chorizo-Plätzchen	29
EWLSNU	Hirschrücken aus heimischen Wäldern Preiselbeerjus Wirsing Baby-Gemüse Haselnusskrapfen	37
EWLS	Rinderfilet „Newzealand Free-Range Beef“ Trüffelkruste Schwarzwurzelgemüse Kartoffelgratin	39

VITAL & GESUND

EWLAS	Rumpsteak vom Jungbullen Trüffelkruste Feldsalat Kartoffeldressing	29
LWA	Anti-Pasti Mediterran auf dem Olivenholzbrett Parmaschinken Feta Oliven Gefüllte Peperoni Ciabatta	19

GOURMET-MENÜ

Preise in €

Sie können unser Vinum-Menü bestellen
von Montag bis Samstag bis 21:00 Uhr
Sonntag bis 20:30 Uhr

72

Amuse Bouche

LWS

Wildkraftbrühe

Madeira | Preiselbeerroulade

EWUKL

Gebratene Jakobsmuscheln

Bunte Beete | Creme Fraiche

Cracker

EWLSNU

Hirschrücken aus heimischen Wäldern

Preiselbeerjus | Wirsing | Baby-Gemüse

Haselnusskrapfen

ODER

SKXFLWF

Carabinero & Schwarzer Heilbutt

Hummerschaum | Flower-Sproud

Paprikapüree | Chitarra-Bandnudeln

LWNE

Tonkabohnen-Creme-Brulée

Crumble | Beerenkompott

Spekulatiuseis

AS	Wurstsalat nach Art des Hauses Emmentaler Gartengemüse	10
EWASL	Schwäbische Käsespätzle Röstzwiebeln Bunter Salat	15
EWLS	Ragout vom heimischem Reh Rotweibirne Preiselbeeren Rosenkohl Spätzle	26
EWASL	Schwäbischer Rostbraten Zwiebelkruste Gemüse Käsespätzle	27

GÄNSE-MENÜ

Sie können unser Gänse-Menü bestellen
von Montag bis Samstag bis 21:30 Uhr
Sonntag bis 21:00 Uhr

52

Amuse Bouche

ASN	Geräuchertes Gänsebrust-Carpaccio Feldsalat Preiselbeeren Nüsse
-----	---

WSNL	Ofenfrische Gänsebrust Apfelrotkohl Maroni Wintergemüse Kartoffelknödel
------	--

LWNE	Gebackene Apfelküchle Zimt-Zucker Maroneneis Vanilleschaum
------	--

DESSERT

Preise in €

LEW	Affogato Espresso mit Vanilleeis	5
LENW	Variation von hausgemachtem Eis Früchte der Saison	9
NEW	Variation von hausgemachtem Sorbet Früchte der Saison	9
LWNE	Gebackene Apfelküchle Zimt-Zucker Maroneneis Schaum	10
LWNE	Bratapfel-Parfait Pflaumen Vanille-Espuma Crunch	11
LWNE	Tonkabohnen-Creme-Brulée Crumble Beerenkompott Spekulatiuseis	13
LW	Französische Käsevariation Weichkäse Hartkäse Edelschimmelkäse Chutney Wurzelbrot	15