

# Speisekarte

## Vorspeisen

3 Stück Riesengarnelen .....	15
Blattsalate   Zitrusfrüchte	
Gebackene Austernpilze  .....	14
Kräuter Crème Fraîche   Zupfsalat	
Schwäbischer Burrata  .....	16
Kirschtomaten   Kresse	
Rindertatar .....	21
Wachtelei   Schalotten   Kapern	
Blattsalat  .....	7
Schwarzbrot Croutons   Balsamico	
Gelbe Beete Suppe  .....	7
Meerrettich   Croutons	

## Hauptgerichte

Austernpilzburger  .....	18
Kartoffelbun   Meerrettich   Senfmayonnaise   Süßkartoffelpommes	
Eingelegte und gegrillte Gewürzaubergine und Zucchini  .....	19
Schmorgemüse Jus   Kartoffelstampf	
Kohlroulade  .....	19
Graupenfüllung   Bandnudeln   Schmorgemüse Jus	
Kresse Maultaschen  .....	19
Erbsen und Soja Füllung   Pilzrahmsauce   Kartoffelsalat mit grobem Senf	
Kräuer Maultaschen .....	19
Pilzrahmsauce   Kartoffelsalat mit grobem Senf	
Schweinefilet .....	24
Rahmsauce   Pilze   Kräuterspätzle	
24 Stunden marinierte Hähnchenbrust vom Lavasteingrill .....	21
Bandnudeln   Thymian Sauce	
Arrosierter Zander .....	27
Kartoffelstampf   Kaiserschoten	
Lachsforelle .....	26
Belugalinsen   Thymian Sauce	

## Hauptgerichte

Wiener Schnitzel .....	26
Pommes Frites   Quitte & Zitrone	
Bio Angus Rindfleisch Burger mit Bergkäse .....	21
Kartoffelbun   Fries   Gewürzketchup	
Rinder Ragout .....	24
Bandnudeln   Blumenkohlpuée	
Exklusiver Rinderrücken .....	33
Wilder Brokkoli   Kräuterspätzle	

## Flammkuchen

Dinkel-Roggenteig Flammkuchen aus unserem Schamott Ofen:	
Räucherlachs .....	16
Crème Fraîche   Meerrettich	
Ziegenkäse  .....	15
Walnüsse   Honig	
Grüner Spargel  .....	14
Hafer Crème Fraîche   Kresse	
Marinierte Pilze  .....	13
Hafer Crème Fraîche   Kräuter	

## Desserts

Lavendel Crème Brûlée .....	9
Rhababer   Minze	
Erdbeersorbet  .....	9
Basilikum   Gin	
Dinkel-Roggen Flammküchle .....	11
Apfel   Zimt   Vanilleeis	
Schokoladen Tartelette  .....	9
Schokoladenganache   Waldbeersorbet	
Affogato .....	7
Vanilleeis   Espresso	
Eine Nocke Sorbet oder Eis .....	5