

Aperitifs

Champagner Louis Roederer	0,1 l	€	15,00
Secco „Weisser Sommer“	0,1 l	€	5,00
Alkoholfrei „Lady in Red“	0,2 l	€	5,00
Amontillado Sherry Bod. Hidalgo 5 cl		€	5,00
„Port“ Likörwein			
Weingut G.A. Heinrich	5 cl	€	5,00

Romantik-Menü

Ab 2 Personen

Unsere Fischblätter vom Kabeljau
auf Safran-Fenchel
mit Tomate und eingelegten Aprikosen



* Jakobsmuschel
mit Kräutern, Oliven-Kaviar und Hamachi
auf Radicchio-Risotto



Entrecôte Double von der Hohenloher Färse
mit Gemüse, Kartoffelbaumkuchen
und Kartoffelpralinen in Pilzasche



Orangen-Marzipan-Küchlein
mit eingelegter Birne
und Mandarinsorbet

3-Gang-Menü (ohne *) € 49
4-Gang-Menü € 64

Vorspeisen

Ziegenkäse mit Parmaschinken
und Lavendelhonig auf Feige
€ 16,00

Variation vom Saibling
mit Apfel und Roter Bete
€ 19,00

Gebratene Gänseleber
mit glacierten Äpfeln und Calvados-Sauce
€ 25,00

Tagliatelle mit Tomate-Oliven
und gebratenen Garnelen
€ 21,00

Suppen

Karotten-Ingwersuppe
€ 7,50

Consommé vom Perlhuhn
mit Pistazienklößchen
€ 8,50

Bekannt und Beliebt

Lachsschnitte in Lauchkruste
auf Tomaten, Zucchini
und Spaghettini
€ 21,00

Seeteufel mit Aromaten gebraten
mit Bergamotten-Risotto
und Hummerravioli
€ 27,00

Kalbsrücken mit Parmesan-Brioche-Kruste
mit Rahmlauch und feinen Nudeln
€ 24,00

Unser Schwäbischer Trollingerbraten
mit Schwarzwurzeln und Serviettenknödeln
€ 18,00

Rücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
auf Linsen und Spätzle
€ 21,00

Für 2 Personen

Rosa gebratene Barbarie-Ente in Balsamico
mit Artischocken, kleinen Gemüsen
und Kartoffel-Soufflé
€ 59,00