

Schwäbisches Menü I

Schwäbische Festtagssuppe



*Festtagsbraten vom Rind und Schwein mit Champignons,
hausgemachten Spätzle und Kartoffelsalat*



Apfelküchle mit Vanilleeis und Zimtsoße

€ 33,50 pro Person

Schwäbisches Menü II

Schwäbische Maultaschensuppe mit braunen Zwiebeln



*Schlachtbraten vom Rinderfilet an Trollingersoße
mit frischen Pilzen, feinem marktfrischem Gemüse
und hausgemachten Spätzle*



Ofenschlupfer mit Vanillesoße

€ 37,90 pro Person

Menü III

Kräutersüppchen mit Graved Lachs und Pestocrôtons



*Heilbuttschnitte unter Ingwer-Butterkruste
auf asiatischem Gemüse aus dem Wok und Kokosmilchsoße*



*Jungschweincarré im Schinkenmantel gebraten an Balsamicosoße,
dazu Ratatouille-Gemüse und Grießgnocchis*



Waldmeisterparfait mit Mandarinenkompott

€ 41,80 pro Person

Menü IV

Essenz von der Kalbshaxe und Steinpilzen mit Ricottaravioli



Lachsmedaillons auf Champagnergemüse



*Überkrustetes Perlhuhnkotelett
auf Auberginen – Tomatenconfit mit Thymianjus
und gratinierten Parmesankartoffeln*



Marzipan-Grießflammerie auf Zimtkirschen

€ 45,00 pro Person

Menü V – nur zur Spargelzeit möglich –

Marinierte Melonenschiffchen mit Serrano- und Parmaschinken⁴



Feines Bärlauchsüppchen mit gebratenen Scampis



*Kleines Filetsteak mit frischem weißen Stangenspargel
„Malteser Art“
mit Orangenscheiben garniert
und mit zerlassener Butter und Orangensaft nappiert,
dazu neue Kartoffeln*



Topfennocken mit lauwarmem Rhabarberkompott

€ 55,00 pro Person

Menü VI

Kräuterrahmsuppe mit Räucherlachs und Kresse



*Gepfefferte Schweinefiletnüsschen
mit Blattspinat und Gorgonzolasoße,
dazu Tagliatelle*



Topfenmoussenocken auf Mandarinen-Ragout

€ 34,90 pro Person

Menü VII

*Terrine von Zander und Nordseekrabben
an Gurken-Dill-Soße und kleinem Salat*



*Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Spanferkel
an Kümmel-Senfjus
mit Apfelrotkraut, dazu Semmelknödel*



Parfait von Baileys und Schokolade

€ 36,50 pro Person

Menü VIII – nur zur Spargelzeit möglich –

*Lauwarmer Spargelsalat mit Kerbel und gegrillten Gambas
an Orangenvinaigrette*



*Rosa gebratenes Roastbeef unter der Kräuterkruste an Rotwein-
Schalottensoße
mit frischem Frühlingsgemüse und Gratin Dauphinoise*



Vanille-Mandelparfait an tropischen Früchten und Erdbeerpüree

€ 44,90 pro Person

Menü IX

Variation vom Lachs mit kleiner Salatblüte



Angeräucherte Entenbrust mit Sellerie-Mille-Feuilles



*Kalbsrücken im Parmaschinkenmantel gebraten
mit Artischocken-Olivensoße und gefüllten Kartoffeln*



Nougateistorte mit Passionsfruchtsoße

€ 49,90 pro Person

Menü X

Tomatenconsommée mit Basilikumklößchen



*Gebratener karamellisierter Zander mit Wirsing und Pfifferlingen,
dazu reichen wir violettes Kartoffelpüree*



Aprikosenknödel an zweierlei Fruchtsoße mit Vanilleeis

€ 37,90 pro Person