



Empfehlung unseres Küchenchefs Mirko Hornburg
Recommendation of our Executive Chef Mirko Hornburg

Thunfisch Tuna	17 €
Asiatisch gebeizter Thunfisch Quinoa Hüttenkäse Avocado Mango Honig Asian style marinated Tuna quinoa cottage cheese avocado mango honey	
Burrata Burrata	16 €
Kremiger Burrata Jus Verde knusprige Garnelenwürfel Blumen Creamy Burrata jus verde crunchy king prawn cubes flowers	
Steinbutt Turbot	40 €
Steinbutt Flusskrebssnabe Tomate Kräuter Zuckerschoten Sepiarisotto Turbot crayfish sauce tomato herbs snow peas sepia risotto	
Milchlammrücken Rack of Lamb	34 €
Milchlammrücken Zitronen-Thymian-Soße Ratatouille Tomate Polenta Rack of lamb lemon-thyme-sauce ratatouille tomato polenta	

Vorspeisen | Starter

Wildkräuter-Blattsalat Wild herb salad	6 € 11 €
Wildkräuter-Blattsalat Rohkostsalate Sonnenblumenkerne Sprossen Wild herb – leaves - salad raw vegetables sunflower seeds sprouts	
Wahlweise können Sie folgendes zu Ihrem Salat dazu bestellen You can order the following upgrades for your salad	
Rinderfiletspitzen Tenderloin beeftips	8 €
Gebratene Garnelen roasted prawns	9 €
Gebratene Kräutersaitlinge sauted king oyster mushrooms	4 €
Gebratene Hähnchenstreifen roasted chicken tips	6 €
glasierter Schweinebauch glazed belly of pork	11 €
glasierter Schweinebauch Erdnuss Wakame glazed belly of pork peanut wakame	

Suppen | Soups

Grüne Spargelsuppe green asparagus soup	12 €
Grüne Spargelsuppe Jacobsmuschel Garnele Kartoffelstroh Soup of green asparagus scallop prawn potato mulch	
Weißer Tomatenkraftbrühe White tomato bouillon	9 €
Weißer Tomatenkraftbrühe Tomatenravioli getrocknete Tomaten White tomato bouillon tomato ravioli dried tomatoes	

Gerne halten wir für Sie eine Karte mit allen Allergenen bereit, bitte fragen Sie Ihren Gastgeber.
We will have a menu with all allergens ready for you, please ask your host.



Regionale Spezialitäten | Local specialties

Schwäbischer Sauerbraten Swabian marinated beef	29 €
Sauerbraten vom Rinderfilet Hausgemachte Spätzle Wildkräuter-Blattsalat Swabian marinated beef Spaetzle wild herb salad	
Schwäbischer Rostbraten Swabian sirloin steak	29 €
Schwäbischer Rostbraten Hausgemachte Spätzle Röstzwiebeln Trollinger Soße Salat Swabian sirloin steak homemade spaetzle fried onion red wine sauce salad	
Hausgemachte Maultaschen Homemade swabian ravioli	16 €
Hausgemachte Maultaschen Rinderkraftbrühe Kartoffel-Gurken-Salat Homemade Swabian ravioli beef broth potato-cucumber-salad	

Hauptgänge | Main Courses

Pochierte Maispouardenbrust pouched corn feed chicken	27 €
pochierte Maispouardenbrust Zucchini Karotten Chicorée Orange Vanille pouched corn feed chicken zucchini carrots chicory vanilla	
Spanferkelrücken Suckling Pig Loin	31 €
Spanferkelrücken Rübensauce Urkarotte Petersilienwurzel Pillekuchen Suckling Pig Loin turnips sauce carrots parsnips bacon-potato-cake	
Lachsfilet Salmon Filet	34 €
Lachsfilet Sesam Erbsen Polenta Gewürzweibel marmelade Salmon filet sesame pea polenta onion chutney	
Quinoa Quinoa	19 €
Quinoa Spinat Zuckerschoten Spargel Avocado Tofu Mango Curry Quinoa spinach snow peas asparagus avocado tofu mango curry	

Vom Grill | from the Grill

Rinderfilet beef tenderloin	180g	37 €		250g	44 €
Rib Eye Steak rib eye steak	180g	34 €		250g	40 €
BBQ geräuchertes Lachssteak BBQ smoked salmon	160g	25 €		250g	37 €
Putensteak turkey steak	180g	21 €		250g	28 €

Zu allen Steaks können Sie sich 3 Upgrades wählen!

To all steaks you can choose 3 upgrades!

Pfeffersoße | pepper sauce
Kräutersaitlinge | king oyster mushrooms
Keniabohnen | kenia beans

Sauce Bernaise | sauce bernaise
Grillgemüse | grilled vegetable
Beilagensalat | side salad

Café de Paris Butter | café de paris butter
Ofenkartoffel | baked potato
Pommes Frites | french fries

Gerne halten wir für Sie eine Karte mit allen Allergenen bereit, bitte fragen Sie Ihren Gastgeber.
We will have a menu with all allergens ready for you, please ask your host.



Desserts | Desserts

Tiramisu frische Früchte Tiramisu fresh fruits	8 €
Crème Brûlée Creme brulee	8 €
Armer Ritter Himbeere Tonkabohne Vanille Eggy breads raspberries tonka beans vanilla	9 €
Amerikanischer Käsekuchen Kaffee-Karamell Vanille Blaubeeren American Cheesecake coffee – caramell vanilla blueberries	10 €
Schwarzwälder Kirsch Schokoladenbiskuit Schokoladenmousse Kirsche Black forrest cherry chocolat bisquit chocolat mousse cherry	12 €

EIS | ICECREAM

Eiskaffee Vanilleeis Sahne Iced Coffee Vanilla ice cream Whipped cream	5 €
Eisschokolade Kakao Vanilleeis Sahne Iced Chocolate Vanilla ice cream Whipped cream	5 €
Eisbecher mit frischen Früchten Vanilleeis Schokoladeneis Erdbeereis Icecoup with fresh fruit Vanilla Chocolate Strawberry ice cream	8 €
Kugel Eis Ice cream per scoop	2 €
Vanille Crème Schokoladen Chips Wallnuss Espresso Krokant Erdbeer Crème Amarena Crème Sorbet Cassis Sorbet Zitrone Pistazie Crème Schokolade Kokos	
Vanilla Cream Chocolate Chips Maple Walnuts Espresso Krokant Strawberry Cream Amarena Cream Sorbet Cassis Sorbet Lemon Pistachio Cream Chocolate Coco	

Gerne halten wir für Sie eine Karte mit allen Allergenen bereit, bitte fragen Sie Ihren Gastgeber.
We will have a menu with all allergens ready for you, please ask your host.