

MITTAGSKARTE | 12 12 – 15 12

DIENSTAG

BIO-Dinkelrisotto mit Schwammerl und Wirsing* € 11,80

MITTWOCH

Krautrouladen mit Erdäpfelpüree und Kürbisgemüse € 12,80

DONNERSTAG

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Erdäpfelschmarrn und Spinat € 12,80

FREITAG

Gusentaler Lachsforelle mit geschmortem Fenchel und Gnocchi € 12,80

MENÜPREIS INKL. SUPPE ODER SALAT

Gedeck € 3,00

SPEISEKARTE

KALTES

Beef Tartare & Gänseleber - Eingelegte Balsamicozwiebeln - Apfelmayo - Quitte € 15,50

Gebeizte Gusentaler Lachsforelle - Wintergemüsebox - Enoki - Sellerie - Senfsamen € 12,90

Grünzeug # € 4,00

SUPPE

Topinamburschaumsuppe - Geröstete Maroni - Grammeln - Forellenkaviar € 6,80

Getrüffelte Petersilienwurzelsuppe - Blunzentascherl - Nussbutter - Sakura Kresse € 6,80

WARME VORSPEISEN

„Kletzn‘Birnen“ Risotto - Fermentierter Knoblauch - Kracher Käse - Wirsing * € 14,80

Cannelloni von der „Swäbisch Hällische Sau“ - Granatapfel - Kümmelfond - Rieslingkraut € 15,90

HAUPTSPEISEN

Premium Rindsfilet - Morchel - Kartoffelcreme - Portwein Schalotten - Trüffeljus	€ 34,00
Rosa Rehrücken - Lardo - Geschmorte Schwarzwurzel - Sellerie - Holler - Cranberries - Kohlsprossen	€ 32,00
Rosa Entenbrust & Confierte Keule - Rotkraut - Kürbis - Vanille Navetten - Spinat	€ 29,00
Kabeljau - Graupenrisotto - Flusskrebssnabe - Lauchspinat - Schwarzbrot - Zwetschke	€ 27,00
Goldforelle & Kalbskopf - Mandarine - Gnocchi - Saubohnen - Walnüsse	€ 23,00

DESSERT

Lebkuchen/Schoko Mousse - Kokos Eis - Haferflocken Crumble - Bratapfel Espuma	€ 9,00
Tonkabohne Creme Brûlée - Eingelegte Weichseln - Zimtamaranth - Granny Smith Sorbet	€ 8,50
Ausgewählte Käseleckereien - mit allem, was dazu gehört	€ 10,50