

Speisekarte

Suppen

Tom Kha Gai mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, Pilzen, Zitronengraß, Ingwer & Koriander	5,80
Muskat Kürbisscremesuppe mit Kürbiskernöl und Salze	4,90
Bermuda Fischchowder, scharfe Fischsuppe mit Gemüse, Sherry & Rum	5,80
Pfifferlingscremesuppe mit Salze	5,60
Flädlesuppe	4,20

Vorspeisen

Reh Carpaccio auf Feldsalat in Balsamico-Trüffeldressing mit frischen Pilzen, Sommertrüffel und Parmesan	12,90
Kanadischer Wildlachs und Thunfischcarpaccio in Limonen-Miso Dressing mit Ingwer und Koriander	11,80
Burrata weicher Mozzarella & Rucola mit kaltgepresstem Olivenöl und Kirschtomaten	6,90
Jakobsmuscheln gegrillt auf Chili-Pfifferlingen-Kürbis Chutney	9,90
Frische Pfifferlingen in Kräuterrahm mit Semmelknödel	8,20
Feldsalat in Balsamico-Dressing mit gegrillter Abo-Lammleber Mit frischen Pfifferlingen und Sommertrüffel	11,90
Riesengarnelen & Garnelen gegrillt mit Tomaten, Knoblauch, Blattsalaten & Balsamico-Dressing	13,90
Feldsalat in House-Dressing mit Speckwürfel und Pinienkerne	5,20

Fischgerichte

<i>Frisches Schottisches Lachsmedaillon gegrillt in Safransauce mit Reis</i>	17,90
<i>Frische Schollen und Rotbarschfilets gegrillt auf Weißweinsauce mit Dampfkartoffeln</i>	16,70
<i>Frische Steinbutt und Wolfsbarschfilet gegrillt auf Hummersauce mit frischen Sommertrüffel und Nudeln</i>	25,90
<i>Frisches Thunfischfilet gegrillt auf Chilisauce mit Reis</i>	19,90
<i>Fischgrillsteller verschiedene Edelfische gegrillt in Weißweinsauce und Dampfkartoffeln</i>	22,90
<i>Große Salatplatte mit frischen gegrillten Edelfischfilets & frischen gegrillten Pilzen</i>	19,80
<i>Aus dem Wok Garnelen mit frischen Gemüse, Pilzen & Chilisauce mit Reis</i>	20,80

Wild aus heimischen Wäldern

<i>Pikantes Rehragout geschmort in Rotweinsauce, Rahmpfifferlingen Preiselbeeren mit hausgemachte Spätzle und Apfelrotkraut</i>	15,90
<i>Frische Rehsteaks gegrillt mit Rahmpfifferlingen und Wildsauce mit Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und Apfelrotkraut</i>	19,90

Schwäbische Gerichte

Schwabenpfanne - 3 Schweinfilets auf Käsespätzle mit Champignonrahmsauce und buntem Salatteller	18,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten gegrillt mit Röstzwiebeln, Bratensauce hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller	22,90
Zarter Rinder Tafelspitz gekocht in Meerrettichsauce mit Dampfkartoffeln und frischen Gemüse der Saison	16,40
Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt mit Salatteller	11,80
Hechinger Leibspeise mit Schweinefilet, Rostbraten, Maultasche Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Salatteller	18,60

Steak & Grillgerichte

Rumpsteak Kupferpfanne mit Cognac- Pfeffersauce und Kroketten	23,90
Angusrinderfilet vom Rost mit Sauce Bearnaise, Kroketten und Gemüse der Saison	27,90
Angusrinderfilet gegrillt mit Rahmsauce, Waldpilzrahm und Spätzle	27,90
Kleines Angusrinderfilet mit großer Salatplatte und Kräuterbutter	21,90
Rib Eye Steak vom Mastochsen gegrillt mit Kräuterbutter und Folienkartoffel	22,90
Surf und Turf mit Rumpsteak und Garnelen gegrillt mit Sc. Bearnaise und Folienkartoffel	27,90

Grillteller mit Rinder, Pute, Schweinemedaillon in Champignonsauce Sauce Hollandaise, Speckscheibe, Pommes frites und Salatteller	19,90
Zartes Kalbstrückensteak gegrillt in Rahm und Pfefferlingrahm Mit hausgemachten Spätzle	24,90
Hähnchenbrustfilet Gai Pau gegrillt auf Chilisauce mit Zwiebel und Paprikastreifen mit Reis	15,60
Alb Lammrücken und Karee rosa gebraten mit Kräuterkruste überbacken auf Rotwein- Knoblauchsauce Krokette und Gemüse	27,90
Schweinerückensteak Tessiner Art mit Schinken/ Käse überbacken Krokette und Salat	15,90
Schweinerückensteak gegrillt in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat	15,90
Puten Schnitzel "Casimir" gegrillt mit Currysauce und Früchten Reis und bunter Salatteller	15,90
Wiener Schnitzel mit Pommes frites & bunter Salatteller	18,90

Salat und Vegetarisch

Gemüseplatte mit Vollwertbrötchen und Pilzsauce	9,60
Aus dem Wok Nudeln mit Gemüse, Kirschtomaten und Pilzen	9,90
Frische Pfefferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel	13,60

Hausgemachte Käsespätzle mit Sahne Käse und Röstzwiebeln und buntem Salatteller	10,70
Mexikosalat mit Rind und Geflügelstreifen in der Tortillaschale Sauerrahm, Zwiebeln, Mais,	10,80
Fitnesssalat mit Blattsalaten in Balsamico Dressing gegrillten Geflügelstreifen, Tomaten & frischen Pilzen	10,80
Griechischer Hirten Salat mit Paprika, Tomate, Gurke, Oliven, Blattsalat & Schafskäse	10,60

Desserts

Mousse au Chocolat weiß & dunkel	6,10
1 Kugel Mini	2,60
Erdbeer-Haselnuss-Parfait mit frischen Früchte	6,10
Lauwarmes Schokoladensoufflee mit Vanilleeis und Fruchtsauce	6,20
Panna Cotta mit Zwetschgenkompott und Sahne	Mini 2,90 4,90
Dessertteller mit Vanilleeis Mousse au Chocolat, Apfelküchle & Parfait	7,90
Apfelküchle mit Vanillesauce, Vanilleeis & Sahne	5,90
„Mekong Baby“ mit 1 Kugel Zitronensorbet mit Mekong Whiskey mit Limonen und brauner Zucker	4,40