

Suppen

Tom Kha Gai mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, Pilzen, Zitronengraß, Ingwer & Koriander	5,80
Scharf-saure Alb-Lammkrautrolle mit Lamm-Spargelzwanzern und Spargelstücken	5,90
Bermuda Fischchowder, scharfe Fischsuppe mit Gemüse, Sherry, Rum	5,80
Flädlesuppe	4,20

Vorspeisen

Reh Carpaccio in Balsamico-Trüffeldressing mit frischen Pilzen Sommertrüffel und Parmesan	12,90
Thunfisch und Kingfish Carpaccio in Limonen-Miso Dressing mit Ingwer und Koriander	11,80
Büffel Burrata cremiger Mozzarella mit Rucola marinierte Kirschtomaten Olivenöl und Pesto	7,20
Frühlingsrolle gefüllt mit Spargel, Ingwer, Zitronengraß, Koriander Frühlingszwiebeln auf Thailändischer Chilisauce	6,90
Garnelen und Gambas gegrillt mit Spargelstücken, Kirschtomaten und Blattsalaten	12,90
Jakobsmuschel gegrillt auf Chili-Spargel- Avocado Chutney	9,90
Bunter Salatteller oder Blattsalate in Housedressing	4,30

Fischgerichte

<i>Frishes Schottisches Lachsmedaillon gegrillt in Safransauce mit Reis</i>	18,90
<i>Frishes Thunfischfilet gegrillt auf Chilisauce, Reis</i>	20,90
<i>Frishes Seeteufelfilet gegrillt mit Hummersauce und Nudeln</i>	25,90
<i>Frishes Steinbuttfilets, Garnelen und Spargel gedämpft auf Hummersauce mit Sommertrüffel und Nudeln</i>	26,40
<i>Frishes Schwertfischfilet gegrillt auf Bärlauch-Sauce mit Dampfkartoffeln</i>	18,90
<i>Fischgrillteller verschiedene Edelfische gegrillt in Weißweinsauce und Dampfkartoffeln</i>	23,90
<i>Große Salatplatte mit frischen gegrillten Edelfischfilets & frischen gegrillten Pilzen</i>	20,80
<i>Aus dem Wok Garnelen mit frischen Gemüse, Pilzen & Chilisauce mit Reis</i>	21,90

Schwäbische und Saisonale Gerichte

<i>Hechinger Leichspeise mit Schweinefilet, Rostbraten, Maultasche Champignonrahmsauce mit Bärlauch Spätzle und Salatteller</i>	20,20
<i>Hausgemachte Maultaschen geschmälert mit Bratensauce und Bunter Salatteller</i>	12,50
<i>Schwabenpfanne - 3 Schweinefilets auf Käsespätzle mit Champignonrahmsauce und buntem Salatteller</i>	20,30

Zarter Kalbstafelspitz geschmort in Rahmsauce mit frischem Spargel, hausgemachte Spätzale und bunter Salatteller 17,80

Frische Rehsteaks gegrillt mit Wild und Pfefferrahmsauce, Krokette und Preiselbeerbirne 19,40

Frischer Rehriicken rosa gebraten auf Wild und Pilzrahm mit Spätzale und Preiselbeerbirne 28,90

Steak & Grillgerichte

Rumpsteak Kupferpfanne mit Whiskey Pfeffersauce und Krokette 25,10

Angusrinderfilet vom Rost mit Sauce Bearnaise, Krokette und Gemüse der Saison 29,40

Angusrinderfilet gegrillt in Waldpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzale 29,40

Wiener Zwiebelrostbraten gegrillt mit Bratensauce Pommes frites und bunter Salatteller 24,90

Rib Eye Steak vom Mastochsen gegrillt mit Kräuterbutter und Folienkartoffel 24,90

Kleines Angusrinderfilet mit großer Salatplatte und Kräuterbutter 22,40

Kanadisches Rinderhüftsteak gegrillt in Whiskey Pfefferrahmsauce mit Krokette und bunter Salatteller 21,60

<i>Rubio Gallega Iberisches Dry Age Rumpsteak mit Fettrand ca. 300 g gegrillt mit Kräuterbutter und Folienkartoffel</i>	29,80
<i>Surf und Turf mit Rumpsteak und Garnelen gegrillt mit Sc. Bearnaise und Folienkartoffel</i>	29,70
<i>Grillteller Rinder, Pute, Schweinemedallion in Champignonsauce Sauce Hollandaise, Speckscheibe, Pommes frites und Salatteller</i>	20,90
<i>Schweinerückensteak Tessiner Art mit Schinken/Käse überbacken Krokette und Salat</i>	16,90
<i>Schweinerückensteak gegrillt in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller</i>	16,90
<i>Putenschnitzel "Casimir" gegrillt mit Currysauce und Früchten Reis und buntem Salatteller</i>	16,90
<i>Wiener Schnitzel mit Pommes frites & buntem Salatteller</i>	19,90

Salat und Vegetarisch

<i>Gemüseplatte mit Vollkorntröstlingen und Pilzsauce</i>	12,90
<i>Gnocchi gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum mit Spargelstücke, Pesto und Kirschtomaten und Salatteller</i>	12,90
<i>Aus dem Wok Nudeln mit Gemüse, Kirschtomaten und Pilzen</i>	10,80

Hausgemachte Bärlauch Käsespätzle mit Sahne Käse und Röstzwiebeln und kurzem Salateller	10,90
Mexikosalat mit Rind und Geflügelstreifen in der Tortillaschale Sauerrahm, Zwiebeln, Mais,	11,60
Fitnesssalat mit Blattsalaten in Balsamico Dressing gegrillten Geflügelstreifen, Tomaten & frischen Pilzen	11,90
Griechischer Hirten Salat mit Paprika, Tomate, Gurke, Oliven, Blattsalat & Schafskäse	10,90

Desserts

Mousse au Chocolate weiß & dunkel	6,10
1 Kugel Mini	2,60
Lauwarmes Schokoladensoufflee mit Vanilleeis und Fruchtsauce	6,20
Erdbeer-Krokant Parfait mit frischen Früchten	6,10
Panna Cotta mit Rhabarberkompott, Erdbeeren und Sahne	4,90
	Mini 2,90
Mekong Baby Kugel Zitroneneis mit Thai Whiskey	4,80
Dessertteller mit Vanilleeis Mousse au Chocolat, Apfelküchle & Parfait	7,90
Apfelküchle mit Vanillesauce, Vanilleeis & Sahne	5,90

*Spargelkarte**Suppen und Vorspeisen*

Spargelcremesuppe 4,90

*Frischer Stangenspargel im Kräuterflädle mit Schinken
Käse und Sc. Hollandaise überbacken.* 11,60

Hauptgänge

*Frischer Deutscher Stangenspargel mit Sc
Hollandaise oder zerlassener Butter mit Kartoffeln
oder Flädle* 19,80

mit gemischtem Schinkersteller 22,90

mit kleinem Schweinefilet 24,90

mit kleinem Kalbssteak 26,90

mit kleinem Putensteak 22,90

mit kleinem Lachsfilet 25,60

mit kleinem Rinderfilet 29,90

mit gegrillten Seeteufelfilets 29,90

mit gegrillten Gambas 28,60

*Frischer Spargel „Harlekin“ mit Räucher
Gravedlachs und Krabben Sc. Hollandaise
überbacken, Kartoffeln* 25,60

*Frischer Spargel „Mailänder Art“ mit Kräutern,
Parmaschinken, Mozzarella und Parmesan überbacken
Kartoffeln* 23,90

*Frischer Spargel Försterin Art mit Spinat und
Pilzrahmsauce und Sc. Hollandaise, Kartoffeln* 23,70