Suppen

Bermuda Fischchowder, scharfe Fischsuppe mit Gemüse, mit Sherry und Rum 7,50

Tom Kah Gai Hühnersuppe mit Kokosmilch, Galangal Limonenblätter Ingwer, Zitronengraß, Koriander und Pilzen 7,50

Rinderbrühe mit kleinen Maultäschle 6,20

Flädlesuppe 6,20

Vorspeisen

Thunfisch Kingfisch Carpaccio in Limonen-Sesam Miso Dressing mit Koriander und Nordsee Garnelen 15,90

Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit Wild ,Süßkartoffeln, Rotkraut, Taro-Wurzel ,Ingwer, Koriander, Frühlingszwiebeln, Zitronengrass ,Chilisauce 10,90

Black Tiger Riesengarnele und Garnelen gegrillt mit Kirschtomaten Pilzen und Blattsalaten in Balsamico Dressing 17,40

Panierte gebackene Champignons mit Salatgarnitur und Kräutercreme 12,90

Blattsalate in weißer Balsamico Dressing mit Thunfisch, Kirschtomaten, Oliven mit roten Zwiebeln 9,10

Fische

Frisches schottisches Lachsmedaillon gegrillt in Saftransauce mit Reis 28,60

Frische Seeteufel Filets gegrillt auf Hummer-Trüffelsauce mit Sommertrüffel und Nudeln 35,90

Frische Zander und Lachsforellen Filets gegrillt auf Bärlauchcremesauce und Kartoffeln 29,80

Frisches Thunfisch Filet gegrillt auf Chilisauce mit Reis 31,90

Fischgrillteller Edelfische gegrillt in Weißweinsauce und Dampfkartoffel 29,80

Große Salatplatte mit frischen gegrillten Edelfischfilets und frischen gegrillten Pilzen 29,90

Aus dem Wok Garnelen mit frischen Gemüsen, Pilzen, Chilisauce mit Reis 26,90

Schwäbische Gerichte und Wild aus heimischer Jagd

Hechinger Leibspeise mit Schweinefilet, Rostbraten und Maultasche Champignonrahmsauce mit hausgemachten Bärlauch Spätzle 24,70

Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt mit Salatteller 15,60

Schwabenpfanne 3 Schweinfilets auf Käsespätzle mit Rahm Sauce und Champignonrahmsauce 25,60

Schwäbischer Rostbraten gegrillt mit Rahmsoße, Röstzwiebeln und hausgemachte Spätzle 29,40

Zarte Schwäbische Schweinebäckle geschmort in Trollingersauce mit hausgemachte Spätzle 23,90

Hausgemachte Alb Lamm-Bärlauch Maultaschen gegrillt mit Rotweinsauce mit frischem Spargel und bunter Salatteller 17,20

Frische Alb Lammsteaks gegrillt in Rotweinsauce mit Kroketten 26,60

Steak und Grillgerichte

Rumpsteak Kupferpfanne mit Whiskey -Pfeffersauce und Kroketten	30,40
Rinderfilet vom Rost mit Sauce Bearnaise, Kroketten und frischem Gemüse der Saison	37,40
Rinderfilet gegrillt mit Rahmsauce und Waldpilzrahm mit hausgemachte Spätzle	37,40
Kleines Rinderfilet mit großer Salatplatte und Kräuterbutter	29,60
Black Angus Rip-Eye Steak ca 350 g gegrillt Kräuterbutter und wilden Kartoffeln	31,40
Surf und Turf mit Rumpsteak, Garnelen und Gambas gegrillt mit Sc. Bearnaise und wilde Kartoffel	38,40
Grillteller mit Rinder , Pute und Schweinemedaillon in Champignonsauce Sc. Hollandaise, Speckscheibe, Pommes frites	26,90
Schweinerückensteak Tessiner Art mit Schinken und Käse überbacken Pommes frites	19,80
Schweinerückensteak gegrillt in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzlen	19,80
Paniertes Schweineschnitzel gebacken mit Pommes frites	19,20
Wiener Schnitzel vom Kalbrücken gebacken mit Pommes frites	23,90
Putensteak gegrillt in Pilzrahmsauce mit hausgemachte Spätzle	19,80

Salat und Vegetarisch

Aus dem Wok Nudeln mit Gemüse, Kirschtomaten und Pilzen	15,20
Gemüseplatte mit Vollwertröstlingen und Pilzsauce	16,20
Hausgemachte Käsespätzle oder Bärlauch Käsespätzle mit Sahne Käse und Röstzwiebel und buntem Salatteller	16,40
Aus dem Wok Veganer Teller mit Gemüse, Pilze in Kokos-Currysauce und Reis	17,80
Fitnessalat mit Blattsalaten in Balsamico Dressing gegrillten Geflügelstreifen, Tomaten und frischen Pilzen	15,50
Mexikosalat mit Rind und Geflügelstreifen in der Tortillaschale, Sauerrahm, Zwiebeln, Mais,	15,90
Salatteller als Beilage	6,40

Dessert

Mousse au Chocolate Caramel und dunkel	8,90
Mini Mousse Caramel oder dunkel	3,90
Panna Cotta mit Rhabarberkompott und Erdbeeren	7,50
Cookie Eis mit Baillys und Erdbeeren	5,60
Apfelküchle mit Vanillesauce und Vanilleeis, Sahne	8,10

Spargelkarte

Suppen

Spargelcremesuppe 6,90

Scharf-saure Bärlauch Spargel Chilikraftbrühe mit -Spargelwantans
und frischem Spargel 7,50

Vorspeisen

Beete, Süßkartoffel und Wassermelonen Rettich Carpaccio mit Spargel
in weißer Balsamico Dressing 11,40

Königinspastetche mit Spargel, Garnelen, Pilzragout in Trüffel-Hummerrahm
mit Sc. Hollandaise 14,80

Frischer Stangenspargel im Kräuterflädle mit Schinken , Käse und
Sc. Hollandaise überbacken 14,80

Hauptgänge

Frischer Stangenspargel mit Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter
mit Kartoffeln oder Flädle 26,20

mit gemischtem Schinkenteller 29,20
mit kleinem Schweinefilet 31,20
mit kleinem Kalbsrückensteak 28,90
mit kleinem Lachsfilet 31,40
mit kleinem Rinderfilet 36,80
mit gegrilltem Seeteufelfilet 32,90
mit gegrillten Gambas 34,20

Frischer Spargel „Harlekin" mit Räucherlachs und Krabben
Sc .Hollandaise überbacken und neuen Kartoffeln 32,10

Frischer Spargel „Mailänder Art" mit Kräutern Parmaschinken
Mozzarella und Parmesan überbacken neue Kartoffeln 30,80