

Suppen

<i>Klare Gänse-Chilikraftbrühe mit Kürbis-Garnelen Wontan Gemüwestreifen und Chilifäden</i>	5,90
<i>Badische Schneckenrahmsuppe mit Gemüsewürfel, Schneckenfleisch Knoblauch, Cognac, Weißwein und Kräutern</i>	5,90
<i>Bermuda Fischchowder, scharfe Fischsuppe mit Gemüse, Sherry und Rum am Tisch verfeinert</i>	5,90
<i>Doppelt klare Rehkraftbrühe mit Portwein, Rehmaultäsche, Pilzen</i>	5,90
<i>Tom. Kal. Gai Hühnersuppe mit Kokosmilch, Galangal, Limonenblätter Ingwer, Zitronengraß, Hühnerfleisch und Pilzen</i>	5,90
<i>Flädlesuppe</i>	4,90
<i>Rinderbrühe mit Maultäsche</i>	4,90
<i>Rinderbrühe mit Leberspätzle</i>	4,90

Vorspeisen

<i>Reh -Carpaccio auf Feldsalat in Balsamico -Trüffeldressing mit frischen Pilzen und Parmesan</i>	12,90
<i>Kingfisch und Thunfischcarpaccio in Limonen-Sesam Ingwerdressing</i>	12,20
<i>Riesengarnelen und Garnelen gegrillt mit frischen Pilzen, Kirschtomaten und Blattsalaten in Balsamico-Dressing</i>	12,90
<i>Jakobsmuschel gegrillt auf Chili- Avocado Chutney</i>	8,90
<i>Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit Beeten und Rüben Frühlingszwiebeln, Ingwer, Zitronengraß Korianter auf Chilisauce</i>	6,20
<i>Panierte gebackene Champignons mit Salatgarnitur und Kräutercreme</i>	7,60
<i>Feldsalat mit Speckwürfel in Kürbis-Äpfeldressing</i>	5,90

Fische

Frühes schottisches Lachsmedaillon gegrillt in Safransauce mit Reis	18,90
Frühes Thunfischfilet gegrillt auf Chilisauce mit Reis	20,90
Frühe Seeteufelfilets gegrillt auf Hummersauce mit Nudeln	26,20
Hausgemachte Lachsmaultraschen und Garnelen gegrillt auf Hummersauce mit Salatteller	14,90
Fischgrillteller verschiedene Edelfische gegrillt in Weißweinsauce und Dampfkartoffeln	23,90
Große Salatplatte mit frischen gegrillten Edelfischfilets und frischen gegrillten Pilzen	20,80
Aus dem Wok Garnelen mit frischen Gemüsen, Pilzen und Chilisauce mit Reis	21,90



Schwäbische und Saison Gerichte

Schwabenpfanne 3 Schweinfilets auf Käsespätzle mit Champignonrahmsauce und buntem Salatteller	20,30
Schwäbischer Rostbraten gegrillt mit Rahmsauce und hausgemachte Spätzle	21,20
Hechinger Leitspeise mit Schweinefilet, Rostbraten und Maultrasche Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	21,60

Frische Maishähnchenbrust Gai Phad auf Chilisauce mit Zwiebeln und Paprika mit Reis	14,90
Hausgemachte Mantascher, geschmälzt oder in Ei mit Salatteller	12,50
Frische Rinderleber gegrillt mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und bunter Salatteller	14,10
Zarter Rinder Tafelspitz gekocht in Meerrettichsauce mit Bouillon - kartoffeln und bunter Salatteller	16,80
Hausgemachte Rehmantascher gegrillt auf Rotweinsauce mit Waldpilzrahm, Preiselbeerbirne und bunter Salatteller	12,90

Steak und Grillgerichte

Rumpsteak Kupferpfanne mit Cognac- Pfeffersauce und Kroketten	25,10
Angusrinderfilet vom Rost mit Sauce Bearnaise, Kroketten und frischem Gemüse der Saison	29,80
Angusrinderfilet gegrillt mit Rahmsauce und Waldpilzrahm hausgemachte Spätzle	29,80
Kleines Angusrinderfilet mit großer Salatplatte und Kräuterbutter	22,40
Rib Eye Steak vom Mastochsen gegrillt mit Kräuterbutter und Folienkartoffel	23,90
Frisches Dry Age Rumpsteak mit Fettrand ca 300 g gegrillt mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Sauerrahm	28,60

<i>Surf und Turf mit Rumpsteak, Garnelen und Gambas gegrillt mit Sc. Bearnaise und wilde Kartoffeln</i>	<i>29,90</i>
<i>Zarte Kalbsrückenmedaillons gegrillt in Waldpilz und Rahmsauce mit hausgemachte Spätzle</i>	<i>25,20</i>
<i>Grillsteller mit Rinder, Pute und Schweinemedallion in Champignonsauce Sc. Hollandaise, Speckscheibe, Pommes frites und Salatteller</i>	<i>21,20</i>
<i>Schweinerückensteak Tessiner Art mit Schinken und Käse überbacken Kroketter, Salatteller</i>	<i>16,90</i>
<i>Schweinerückensteak gegrillt in Waldpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzeln und Salatteller</i>	<i>16,90</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb gebacken mit Pommes frites</i>	<i>16,80</i>
<i>Pudenschnitzel „Casimir“ gegrillt mit Currysauce und Früchten Reis und bunster Salatteller</i>	<i>16,90</i>

Salat und Vegetarisch

<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Salme Käse und Röstzwiebeln und buntem Salatteller</i>	<i>11,90</i>
<i>Aus dem Wok Nudeln mit Gemüse, Kirschtomaten und Pilzen</i>	<i>11,90</i>
<i>Gemüseplatte mit Vollwertröstlingen und Pilasauce</i>	<i>12,90</i>

<i>Aus dem wok Vegane Teller mit Gemüse, Pilze in Kokos-Currysauce und Reis</i>	11,90
<i>Fitnesssalat mit Blattsalaten in Balsamico Dressing gegrillten Geflügelstreifen, Tomaten und frischen Pilzen</i>	11,50
<i>Mexikosalat mit Rind und Geflügelstreifen in der Tortillaschale, Sauerrahm, Zwiebeln, Mais,</i>	12,90
<i>Griechischer Hirtensalat mit Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven, Blattsalate und Schafkäse</i>	12,20
<i>Salatteller als Beilage</i>	4,30

Dessert



<i>Mousse au Chocolate weiß und dunkel</i>	6,90
<i>Mini weiß oder dunkel</i>	2,90
<i>Lauwarmes Schokoladensoufflee mit Vanilleeis und Fruchtsauce</i>	6,20
<i>Nougat Parfait mit frischen Früchten</i>	6,10
<i>Dessertteller mit Vanilleeis Mousse au Chocolate, Apfelküchle und Parfait</i>	7,90
<i>Panna Cotta mit Zwetschgenkompott und Sahne</i>	4,90
<i>Mini Panna Cotta mit Zwetschgen</i>	2,90
<i>Apfelküchle mit Vanillesauce und Vanilleeis, Sahne</i>	6,20