

Suppen

Bermuda Fischchowder, scharfe Fischsuppe mit Gemüse, Sherry und Rum	5,90
Tom. Kal. Gai Hühnersuppe mit Kokosmilch, Galangal, Limonenblätter Ingwer, Zitronengraß, Hühnerfleisch und Pilzen	5,90
Waldpilzcremesuppe mit Sahne und Pilzscheiben	5,60
Leberspätzlesuppe	5,40
Flädlesuppe	5,20

Vorspeisen

Reh. Carpaccio in Balsamico-Trüffel dressing mit frischen Pilzen und Parmesan	12,90
Thunfischcarpaccio in Limonen-Sesam Misodressing mit Koriander	12,70
Burrata mit Rucola, Tomaten, kaltgepresstes Olivenöl und Balsamico	8,70
Hausgemachte Frühlingstrolche mit Waldpilzen, Gemüse, Koriander Ingwer, Zitronengraß gefüllt gebacken auf Thai-Chilisauce	8,60
Riesengarnelen und Garnelen gegrillt mit Kirschtomaten, Pilzen und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	13,90
Panierte gebackene Champignons mit Salatgarnitur und Kräutercreme	8,40
Frische Steinpilze in Kräuterrahm mit Semmelknödel	11,60

Fische

Frisches schottisches Lachsmedaillon gegrillt in Safransauce mit Reis	18,90
Frische Zander und Seesaiblingsfilets gegrillt, Weißweinsauce mit Kartoffeln	18,20
Frische Seeteufel und Wolfsbarschfilets gegrillt auf Hummersauce und Nudeln	25,90
Frisches Thunfischfilet gegrillt auf Chilisauce mit Reis	21,90
Fischgrillteller Edelfische gegrillt in Weißweinsauce und Dampfkartoffeln	25,90
Große Salatplatte mit frischen gegrillten Edelfischfilets und frischen gegrillten Pilzen	22,40
Aus dem wok Garnelen mit frischen Gemüse, Pilzen, Chilisauce mit Reis	21,90

Schwäbische und Saison Gerichte

Schwabenpfanne 3 Schweinfilets auf Käsespätzle mit Champignonrahmsauce und buntem Salatteller	22,90
Schwäbischer Rostbraten gegrillt mit Rahmsauce, Röstzwiebeln hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller	25,10
Hechinger Leitspeise mit Schweinefilet, Rostbraten und Maultasche Champignonrahmsauce mit Spätzle und Salatteller	22,60
Zarter Rinder Tafelspitz gekocht in Meerrettichsauce mit Bratkartoffeln und frisches Gemüse der Saison	18,20
Frische Rinderleber gegrillt in Bratensauce mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und bunter Salatteller	16,80
Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt oder in Ei mit Salatteller	12,50

Steak und Grillgerichte

Rumpsteak Kupferpfanne mit Whiskey - Pfeffersauce und Kroketten	25,90
Angusrinderfilet vom Rost mit Sauce Bearnaise, Kroketten und frischem Gemüse der Saison	31,20
Angusrinderfilet gegrillt mit Rahmsauce und Pfefferlings-Steinpilzrahm mit hausgemachte Spätzle	31,20
Kleines Angusrinderfilet mit großer Salatplatte und Kräuterbutter	23,60
Kanadisches Black Angus Rib Eye Steak ca 300 g gegrillt mit Kräuterbutter, Folienkartoffel	27,60
Surf und Turf mit Rumpsteak, Garnelen und Gambas gegrillt mit Sc. Bearnaise und wilde Kartoffeln	31,90
Alb Lammrücken und Karee rosa gebraten mit Kräuterkruste überbacken auf Rotwein- Knoblauchsauce mit Kroketten und Gemüse	29,60
Grillteller mit Rinder, Pute und Schweinemedailon in Champignonsauce Sc. Hollandaise, Speckscheibe, Pommes frites und Salatteller	23,60
Schweinerückensteak Tessiner Art mit Schinken und Käse überbacken Kroketten, Salatteller	17,80
Schweinerückensteak gegrillt in Waldpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzlen und Salatteller	17,80
Wiener Schnitzel vom Kalb gebacken mit Pommes frites	18,60
Puterschnitzel „Casimir“ gegrillt mit Currysauce und Frühlinsen Reis und bunster Salatteller	18,60

Salat und Vegetarisch

<i>Hausgemachte Käsespätzale mit Sahne Käse und Röstzwiebeln und kurzem Salatteller</i>	12,50
<i>Aus dem Wok Nudeln mit Gemüse, Kirschtomaten und Pilzen</i>	12,80
<i>Frische Steinpilze in Kräuterrahm mit Semmelknödel</i>	16,40
<i>Gemüseplatte mit Vollwerttröstlingen und Pilzsauc</i>	12,90
<i>Aus dem Wok Veganer Teller mit Gemüse, Pilze in Kokos-Currysauce und Reis</i>	15,80
<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 Hirten Salat mit Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven, Blattsalate und Schafskäse</i>	12,20
<i>Salatteller als Beilage</i>	4,60

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>	7,90
<i>Panna Cotta mit Fruchtsauce und Früchte</i>	5,20
<i>Mini Panna Cotta mit Fruchtsauce</i>	2,90
<i>Apfelmüchle mit Vanillesauce und Vanilleeis, Sahne</i>	6,20