

Suppen

Bermuda Fischchowder, scharfe Fischsuppe mit Gemüse, mit Sherry und Rum	7,20
Scharf saure klare Spargel- Bärlauch Kraftbrühe mit Spargel- Süßkartoffeln Wontan und Spargelstücke	7,20
Spargel- Kokossuppe Tom. Kal. Gai Art mit Spargelstücke Limonenblätter Ingwer, Zitronengras, Koriander und Pilzen	7,20
Rinderbrühe mit kleinen Mantaschale	6,20
Spargelcremesuppe	6,20
Flädlesuppe	5,90

Vorspeisen

Rinder Carpaccio mit frischen Pilzen auf Feldsalat in Balsamico-Trüffelöl Dressing mit Sommertrüffel und Parmesan	15,90
Thunfisch Carpaccio in Limonen-Sesam Miso Dressing mit Koriander Frühlingszwiebeln, Tomaten und Spargelstücke	14,90
Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit grünem weißem Spargel, Süßkartoffeln, Maniok, Cassava Ingwer, Koriander, Frühlingszwiebeln, Zitronengrass auf Chilisauce	10,90
Black Tiger Riesengarnele und Garnele gegrillt mit Kirschtomaten, Pilzen und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	16,90
Spargelrahmragout mit Spargel, Garnelen, Pilzen, Hummer Butter Weißwein Sahne im Blätterteig Pastetchen	13,80
Panierte gebackene Champignons mit Salatgarnitur und Kräutercreme	12,90
Blattsalate in Traubenkernöl- Balsamico Dressing mit Thunfisch, Avocados, Oliven und Kirschtomaten	9,80

Fische

Frisches schottisches Lachsmedaillon gegrillt in Safransauce mit Reis	27,60
Frisches weißes Heilbutt Filet gegrillt auf Hummersauce mit Nudeln	34,40
Frische Dels Filets gegrillt auf Bärlauchsauce, Kartoffeln	24,40
Frisches Thunfisch Filet gegrillt auf Chilisauce mit Reis	31,60
Fischgrillteller Edelfische gegrillt in Weißweinsauce und Dampfkartoffel	28,90
Große Salatplatte mit frischen gegrillten Edelfischfilets und frischen gegrillten Pilzen	26,90
Aus dem Wok Garnelen mit frischen Gemüsen, Pilzen, Chilisauce mit Reis	26,90

Schwäbische und Saison Gerichte

Hechinger Leibspeise mit Schweinefilet, Rostbraten und Maultasche Champignonrahmsauce mit hausgemachten Bärlauch Spätzle	23,70
Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt mit Salatteller	15,60
Schwabenpfanne 3 Schweinefilets auf Käsespätzle mit Rahm Sauce und Champignonrahmsauce	24,60
Schwäbischer Rostbraten gegrillt mit Rahmsobbe, Röstzwiebeln und hausgemachte Spätzle	27,20
Zarter Rinderschmortbraten geschmort in Rotweinsauce mit Semmelknödel	20,20

Spargel

<i>Frischer Deutscher Stangenspargel mit Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter mit Kartoffeln oder Flädle</i>	<i>25,60</i>
<i>mit gemischtem Schirkersteller</i>	<i>29,60</i>
<i>mit kleinem Schweinefilet</i>	<i>30,60</i>
<i>mit kleinem Kalbstrückensteak</i>	<i>31,90</i>
<i>mit kleinem Putensteak</i>	<i>29,80</i>
<i>mit weißem Heilbuttt Filet</i>	<i>31,90</i>
<i>mit kleinem Lachsfilet</i>	<i>30,90</i>
<i>mit kleinem Rinderfilet</i>	<i>35,90</i>
<i>mit gegrillten Gambas und Garnelen</i>	<i>33,40</i>
<i>Frischer Spargel „Harlekin“ mit Räucherlachs und Krabben Sc. Hollandaise überbacken und neuen Kartoffeln</i>	<i>31,20</i>
<i>Frischer Spargel „Mailänder Art“ mit Kräutern Parmaschinken Mozzarella und Parmesan überbacken neue Kartoffeln</i>	<i>30,90</i>

Steak und Grillgerichte

Rumpsteak Kupferpfanne mit Whiskey -Pfeffersauce und Kroketten	28,90
John Stone Dry Age Rumpsteak mit Fettrand ca 350 g gegrillt mit Kräuterbutter und wilden Kartoffeln	34,80
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	28,60
Surf und Turf mit Rumpsteak, Garnelen und Gambas gegrillt mit Sc. Bearnaise und wilde Kartoffeln	37,40
Grillsteller mit Rindern, Pute und Schweinemedailhon in Champignonsauce Sc. Hollandaise, Speckscheibe, Pommes frites	26,90
Schweinerückensteak Tessiner Art mit Schinken und Käse überbacken Pommes frites	17,80
Schweinerückensteak gegrillt in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzeln	17,80
Paniertes Schweineschnitzel gebacken mit Pommes frites	17,80
Wiener Schnitzel vom Kalbrücken gebacken mit Pommes frites	22,90
Putensteak gegrillt in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle	18,80

Salat und Vegetarisch

<i>Aus dem wok Nudeln mit Gemüse, Kirschtomaten und Pilzen</i>	15,20
<i>Gemüseplatte mit Vollwertröstlingen und Pilzsauce</i>	14,90
<i>Hausgemachte Bärlauch oder Käsespätzle mit Salze Käse und Röstzwiebeln und buntem Salatteller</i>	14,50
<i>Aus dem wok Veganer Teller mit Gemüse, Pilze in Kokos-Currysauce und Reis</i>	17,80
<i>Fitnesssalat mit Blattsalaten in Balsamico Dressing gegrillten Geflügelstreifen, Tomaten und frischen Pilzen</i>	15,50
<i>Mexikosalat mit Rind und Geflügelstreifen in der Tortillaschale, Sauerrahm, Zwiebeln, Mais,</i>	15,90
<i>Salatteller als Beilage</i>	6,40

+ -

Dessert



<i>Mousse au Chocolate Caramel und dunkel</i>	8,90
<i>Mini Mousse Caramel oder dunkel</i>	3,90
<i>1 Kugel Stracciatella Eis mit Baillys</i>	5,40
<i>1 Kugel Joghurt Eis mit Ramazotti Fragola Crema</i>	5,40
<i>Panna Cotta mit Rhabarberkompott und Erdbeeren</i>	6,70
<i>Apfelmühle mit Vanillesauce und Vanilleeis, Sahne</i>	7,80