

## Unsere Menüempfehlung

Kürbiscrèmesuppe  
mit Kürbisbrot  
**Pumpkin-cream-soup with pumpkin bread**

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Kartoffel-Knödelroulade  
Schwarzwurzelpürée und Babykarotten  
**Roasted fillet of veal with potato-dumpling roulade  
mushed black salsify and baby-carrots**

\*\*\*

Spekulatius - Crème - Brûlée  
mit Rotweinpflaumen und Zimteis  
**Speculatius - crème brûlée with red wine-plums  
and cinnamon icecream**

3 - Gang Menü € 42,50

## Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisbrot Pumpkin-cream-soup with pumpkin bread	€ 8,50
Waldpilzcrèmesuppe mit Thymianbrot Forrest-mushroom-cream-soup with thymianbread	€ 8,50
Rinderconsommé mit Flädle Beef-consomme with baked pancake-stripes	€ 7,50

## Salate & Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat Mixed side salad	€ 7,50
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Wasabivelouté Forellenkaviar und Gurken Grilled scallops on wasabivelouté trout-caviar and cucumbers	€ 21,50
Hirschcarpaccio mit Inokipilzen Radieschendressing und Rucola Carpaccio of venison with inoki-mushrooms radish-dressing and rucola	€ 18,50

## Rustikales

Cordon Bleu vom Schwein mit großem gemischtem Salat Pork Cordon bleu with big mixed salad	€ 18,50
--	---------

Gerne empfehlen wir weitere Rustikale Spezialitäten fragen Sie unseren Service

## Hauptgänge

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Spätzle <b>Swabian roastbeef with seasonal vegetables and homemade swabian noodles</b>	€ 27,50
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Kartoffel - Knödelroulade Schwarzwurzelpürée und Babykarotten <b>Roasted fillet of veal with potato-dumpling roulade mushed black salsify and baby-carrots</b>	€ 25,50
Rehgulasch mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle <b>Venison goulash with cranberries and homemade swabian noodles</b>	€ 19,50
Geschmorte Ochsenbacken auf Kartoffel-Trüffelpürée und gemischtem Gemüse <b>Braised ox - cheeks on mashed potato truffle puree and mixes vegetables</b>	€ 21,50
Klassisch knusprige Gänsebrust mit Rotkraut Kartoffelknödel und Preiselbeeren <b>Classic duck - breast with red cabbage Potato - dumplings and cranberries</b>	€ 32,50
Gebratene Ententeigtaschen auf Bacon - Chinakohl und Jus <b>Roasted duck - dumplings topped on Bacon - china - cabbage and jus</b>	€ 18,50
Gegrillte Hähnchenbrust auf cremiger Weißweinsauce mit Kartoffelknödel Shiitake - Pilzen Rucola und Parmesan <b>Grilled chickenbreast topped on creamy white - winesauce with potato - dumplings shiitake - mushrooms rucola and parmesan</b>	€ 19,50
Gegrilltes Lachsfilet mit Butter - Kürbisraspeln Spinat - Pesto - Tagliatelle <b>Grilled salmonfillet with butter - squash - shavings and spinach - pesto - tagliatelle</b>	€ 24,50

## Vegetarisch

Hausgemachte Spinat - Ricotta - Ravioli an Salbei - Buttersoße Homemade spinach - ricotta - ravioli with sage - butter sauce	€ 15,50
---	---------

## Desserts

Spekulatius - Crème - Brûlée mit Rotweinpflaumen und Zimteis Speculatus - crème brûlée with red wine-plums and cinnamon icecream	€ 9,50
Schokoladen - Brownie mit marinierten Feigen salzigem Karamell - Eis und Amarula - Sahne Chocolate - Brownie with marinated figs salty caramel ice cream and amarula cream	€ 9,50
Hausgemachte Sorbetvariation Homemade sorbetvariation	€ 8,50

## Eis

<b>Cup Danmark</b> 3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne	€ 7,50
<b>Heiße Liebe</b> 3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Himbeersauce und Schlagsahne	€ 7,50
<b>Fürst - Pückler - Eis</b> 1 Kugel Schokoladeneis 1 Kugel Erdbeereis 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	€ 7,50

# Kaffee

Espresso	€ 2,60
Tasse Kaffee	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,80
Doppelter Espresso	€ 4,20