



Die Gerichte, bei denen wir in erster Linie regionale Zutaten verwenden, haben wir für Sie mit dem „Landzungen-Pfännchen“ markiert.

Fisch-Menü

2 frische Austern auf Eis

* * *

*Tatar vom Räucherlachs mit Avocado auf Gurkencarpaccio
Kleines Rösti*

* * *

*Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau) unter der Senfkruste
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln*

* * *

Creme brûlée mit Früchtegarnitur

4-Gang-Menü € 49,00

3-Gang-Menü € 44,00 (ohne Austern)

Suppen und Vorspeisen



Tafelspitzbrühe mit Flädle	€ 6,70
Apfel-Selleriesuppe mit Croutons	€ 6,90
Gemischter Salat	€ 6,70
Bunter Blattsalat	€ 6,00
Tatar vom Räucherlachs mit Avocado auf Gurkencarpaccio, Rösti	€ 13,00



Feine Fischspezialitäten bis 29.03.2025

Vorspeisen

Frische Austern (auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit)
Pro Stück EUR 2,90

Tatar vom Räucherlachs mit Avocado auf Gurkencarpaccio mit kleinem Rösti
EUR 13,00

Zanderklößchen auf frischem Blattspinat mit Safransauce
EUR 16,00

Hauptgerichte

Mit Kräutern gebratenes Seehechtfilet
Mandelbroccoli & Butterkartoffeln
EUR 21,00

Fettuccine in Krebsauce mit gebratenen Riesengarnelen
EUR 24,00

Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau) unter der Senfkruste
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
EUR 26,50

Fischvariation (Seehecht, Skrei, Zanderklößchen, Garnele)
Frischer Broccoli und Butterkartoffeln
EUR 27,50

Roulade von Lachs und Zander auf frischem Blattspinat
Safransauce und feine Nudeln
EUR 28,00



Wild aus heimischer Jagd

Unser Wild stammt nur aus eigener Jagd oder von befreundeten Jägern aus der Region.



Wildmaultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze auf Wildjus,
gemischter Salat

€ 17,50



Wildschweinragout mit Preiselbeeren,
Rotkohl und Serviettenknödel

€ 26,00

Unsere Rotweinempfehlung

2019er VITELLO
Cabernet, Old Vineyards
Puglia IGP, Italien
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

Unsere Weißweinempfehlung

2022er Grauburgunder
Kabinett, trocken
Weingut Köbelin, Kaiserstuhl
0,1l 4,40 € / 0,2l 7,90 €

Weitere Hauptgerichte



Medaillons vom Landschwein mit Champignonrahm
und hausgemachten Spätzle

€ 22,00

Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

€ 21,00



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Bio-Rind,
hausgemachte Spätzle

€ 31,00

Gebratene Perlhuhnbrust auf Sherryrahm
mit buntem Gemüse und feinen Nudeln

€ 22,00



-  Schweizer Wurstsalat mit Brot / mit Bratkartoffeln € 13,50 /€ 16,50
-  Saure Linsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle € 16,50

Vegetarisches

-  Schwäbische Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salat € 15,50
- Kräuter-Graupenrisotto mit bunten Beten und gebratenen Kräutersaitlingen € 17,00

Süßes

- Crème brûlée mit Früchtegarnitur € 8,50
-  Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis € 9,50
- Dessertvariation € 14,00
- „Coupe Danmark“ € 7,80
(Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne)

Sollten Sie **Lebensmittelunverträglichkeiten oder –allergien** haben, teilen Sie dies bitte unseren Servicemitarbeitern mit. Wir beraten Sie dann gerne individuell!

Gerne können wir für Sie Beilagenänderungen nach Ihren Wünschen vornehmen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir dafür einen kleinen Aufpreis von 1,00 EUR verlangen.

Auch kleinere Portionen machen wir gerne für Sie. Hier ziehen wir 2,00 EUR vom Normalpreis ab.