

# Unsere Menuevorschläge

## Schwabenmenue à 24,90

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle  
 ---  
 Gemischter Salat an Frenchdressing  
 ---  
 Schweinefilet in der Kräuterkruste  
 an Sahnesauce mit Champignons,  
 Gemüse und Spätzle  
 ---  
 Obstgartenteller  
 frische Früchte mit Eis und Sahne

## Wildmenue à 25,90

Wildrahmsuppe „Hubertus“  
 ---  
 Feldsalat an Balsamicodressing  
 mit Speck-Croûtons  
 ---  
 saftiger Rehbraten an Preiselbeersauce  
 mit frischen Waldpilzen, Blaukraut  
 und Mandelbällchen  
 ---  
 Zimteisparfait auf Zwetschgenragout

## Genießermenue à 33,50

Sherry-Kraftbrühe  
 mit Klöschen und Gemüsestreifen  
 ---  
 Blattsalate an Balsamicodressing mit  
 Cocktailtomaten und Parmesansplitter  
 ---  
 Medaillons vom Rinder- und Kalbsfilet  
 an Rotwein-Pfeffer-Sauce mit Grilltomate  
 Speckbohnenbündchen und Kartoffelgratin  
 ---  
 Blaubeerpfannkuchen  
 mit Vanilleeis und Sahne  
 Für Ihre Fragen, stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich zur Verfügung.

## Schlemmermenue à 29,50

Kresseschaumsuppe mit Sahnehaube  
 ---  
 Ragout von Bodenseefischen  
 auf Spinat-Tagliatelle  
 ---  
 Entenbrüstchen  
 an Pfeffer-Rahmsauce  
 mit Broccoli und Kartoffelgratin  
 ---  
 Topfengratin auf Beerenragout

# Unsere Speisenvorschläge

Stellen Sie sich Ihr Menue selbst zusammen!

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	3,30
Schwäbische Hochzeitssuppe mit Klöschen	3,30
Kresse-Schaumsüppchen mit Sahnehaube	3,90
Kartoffel-Rahmsüpple mit gebratenem Scampi	4,50

## Zwischengerichte

Zanderfilet vom Grill an Rieslingsauce auf mediterranem Gemüse	7,50
Ragout von Bodenseefischen auf Spinat-Tagliatelle	5,90
Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung an Rieslingsauce mit Gemüsegewürfen	4,50
Gratinierte Tomaten- & Mozzarellascheiben mit Gnocchi in Basilikumbutter	4,90

## Salate

Bunter, gemischter Salat an Frenchdressing	3,50
Blattsalate mit Sprossen an Balsamicodressing	3,50
Blattsalate an Balsamicodressing mit Cocktailtomaten und Parmesansplitter	4,90

## Sorbet

Zitronensorbet mit Sekt	3,50
Pfefferminzsorbet mit Sekt	3,90
Campari-Sorbet	4,90

## *Hauptgerichte*

zarter Kalbsbraten in Rahmsauce  
mit gebratenen Champignons,  
frischem Gemüse, Spätzle  
und Kroketten 12,50

Kalbsrückensteak mit Steinpilzen  
an Sherry-Rahmsauce  
mit frischem Gemüse  
und Kartoffelgratin 18,90

Medaillons  
vom Rinder- und Kalbsfilet  
an Rotwein-Pfeffer-Sauce  
mit Grilltomate Speckböhnchen  
und Kartoffelgratin 21,50

## *Hauptgerichte*

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel  
an Rotweinsauce 13,50  
mit Gemüsebouquet und Schupfnudeln

ganzes Schweinefilet in der Kräuterkruste  
an Sahnesauce 13,50  
mit gebratenen Champignons,  
Gemüsebouquet, Spätzle und Kroketten

Gefülltes Poulardenbrüstchen  
an Sherry-Rahmsauce 12,90  
mit Broccoli und Hefekrusteln

## *Desserts*

Mousse von Frischkäse  
mit flambierten Früchten und  
Sahne 3,90

Mousse au Chocolate  
auf Himbeermarksauce mit Sahne 4,90

Gefüllte Blaubeerpfannkuchen  
mit Vanilleeis 4,90

Grand-Marnier-Parfait  
auf Orangen-Kiwi-Salat 4,90

Sie haben noch weitere Wünsche?

Kein Problem, bei rechtzeitiger Reservierung sind fast all Ihre Wünsche erfüllbar.