

MENÜBAUSTEINE



Salate – Preis pro Person inkl. MwSt

Beilagen Salat oder kleiner Vorspeisensalat

mit knackig, bunten Blattsalaten, hausgemachten Rohkostsalaten und Kartoffelsalat, wahlweise mit Haus- oder Essig-Öl Dressing 3,80 €

Vorspeisensalat

mit knackig, bunten Blattsalaten, hausgemachten Rohkostsalaten und Kartoffelsalat, wahlweise mit Haus- oder Essig-Öl Dressing 4,50 €

Gemischter Salat

mit gebratenen Pilzen 5,60 €

Gemischter Salat

mit glacierten Trauben und Nüssen 5,60 €

Knackiges Salatbouquet

mit gebratenen Riesengarnelen und geschmälzten Kirschtomaten 12,80 €

Knackiges Salatbouquet

mit gebratener Maispoulardenbrust und Mango-Chutney 11,80 €

Feine Scheiben von der geräucherten Entenbrust

an Orangenkonfit und Baby Leaf Salat 13,80 €

Rucola Salat

auf Tomaten-Carpaccio mit Parmesanspänen und Pinienkernen 8,80 €

In Aromen gebratene Edelfische

mit Salatbouquet und Krustentierschaum 12,80 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Rucolabouquet und Feigenkonfit 14,50 €

MENÜBAUSTEINE



Suppen – Preis pro Person inkl. MwSt

Kräftige Rinderbrühe

wahlweise mit Kräuterflädle, Maultäschle, Grießklöße oder Steinpilzstrudel

4,80 €

Schwäbische Festtagssuppe

mit Kräuterflädle, Maultäschle und lockeren Grießklößchen

4,80 €

Tomatenessenz

mit Basilikum-Klößchen

5,00 €

Wildkraftbrühe

mit Pistazien-Klößchen

5,80 €

Geflügelbrühe

mit Suppennudeln und Backerbsen

4,50 €

Tomatencremesuppe

mit Gin-Sahne

4,50 €

Kürbiscremesuppe

mit Kern & Öl

4,80 €

Rote Bete Suppe

mit Rahm und Rucolafrit

4,50 €

Brunnenkressesuppe

mit Shrimps

4,80 €

Cremiges Kalbsrahmsüppchen

mit Pilzdüxel

4,80 €

MENÜBAUSTEINE



Zwischengänge - Preis pro Person inkl. MwSt

| | |
|---|---------|
| Fruchtige Kürbisravioli mit Kernen & Öl | 4,80 € |
| Fettuccine mit gebratenen Pilzen und Trüffelschaum | 11,00 € |
| Gebratene Wachtelbrust auf Erbsenpürre und Balsamicoglace | 13,80 € |
| Gebratene Taube, Ente oder Wachtelbrust auf bunten Linsen mit Rosmaringlace | 14,00 € |
| Kleine französische Bouillabaisse mit ofenfrischem Zwiebelbaguette | 14,00 € |
| Pochiertes Rotbarbenfilet auf Bouillonkartoffeln | 14,00 € |
| Barberie Entenbrust auf Parmesanrisotto mit Orangenfilets | 14,50 € |
| Medaillon vom Flusszander auf Belugalinsen in Senfsauce | 14,80 € |
| Seeteufel an Zitronengras gebraten auf Orangen-Fenchel | 15,80 € |
| Riesengarnele auf Ratatouillegemüse und Hummerschaum | 15,80 € |
| Variation von der Schwarzwaldforelle auf Salatgurke | 16,00 € |
| Rinderfiletspieß und marinierte Pilze mit Feldsalat in Pinienkerne-Vinaigrette | 16,80 € |
| Gedämpfter Bachsaibling auf Spinatsalat mit frischen Champignons und geriebenem Meerrettich | 18,00 € |

MENÜBAUSTEINE



Hauptgänge - Preis pro Person inkl. MwSt

| | |
|--|---------|
| Filet von der Schwarzwaldforelle in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattsalaten | 16,80 € |
| Schollenfilets nach „Finkenwerder Art“ mit Speckbohnen und Dill-Tagliatelle | 18,80 € |
| Gebratener Seehecht auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinnocken | 21,80 € |
| Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut, dazu Kartoffelpüree | 22,50 € |
| Bodenseefelchen an Kräutern gebraten auf Rahmsauerkraut und Speckkartoffeln | 22,80 € |
| Dorade Rose auf Artischocken-Tomatengemüse und Olivenkartoffeln | 22,80 € |
| An Aromen gebratener Steinbutt mit Wurzelgemüse im Kartoffel-Olivensud | 23,80 € |
| Gebratener Thunfisch auf Asiagemüse und Jasmin Reis | 23,80 € |
| In Aromen gebratener Seeteufel auf Knoblauch-Bohnenragout, dazu Drillingskartoffeln | 24,00 € |
| Seeteufelmedaillon auf Ratatouillegemüse mit Olivengnocchi | 24,80 € |
| Pochierte Heilbutt-Tranche mit Curry und Zitronengras auf sämigem Rahmfenchel und Couscous | 24,80 € |

MENÜBAUSTEINE



Hauptgänge - Preis pro Person inkl. MwSt

Schweinelendchen

in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat

17,80 €

Zartes Kalbschnitzel

in Rahmsauce mit Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle

17,80 €

In Rotwein geschmortes Kalbsbäckchen

auf Karotten-Kohlrabi Gemüse und Kartoffelpüree mit Kräutern

18,80 €

Medaillon vom Schweinefilet

an Kohlrabigemüse und Dauphine-Kartoffeln

18,80 €

Kalbsrücken

am Stück gegart auf Karotten-Zuckerschoten Gemüse und hausgemachten Parmesankrapfen

23,80 €

Zarter Lammrücken

unter der Meaux-Senfkruste mit weißen Bohnen und Parmesankrapfen

23,80 €

Roastbeef

vom hausgereiften Rinderrücken an Barolosauce mit Grilltomate, Blattspinat und Kartoffelgratin

24,80 €

Medaillon vom Kalbsfilet

an Morchelrahmsauce mit Kohlrabi-Erbesen Körbchen und feinen Butter-Tagliatelle

24,80 €

Medaillon vom Rinderfilet

an Trüffeljus auf Keniabohnen und Kerbelpüree

26,80 €

Medaillon vom Rehrücken

in Holunderblütenjus mit Mandelbrokkoli und hausgemachten Walnussspätzle

27,80 €

MENÜBAUSTEINE



Dessert – Preis pro Person inkl. MwSt

| | |
|---|--------|
| Obstsalat mit Zitronensorbet | 4,80 € |
| Marinierte Beeren mit Vanilleeis und Schlagrahm | 5,40 € |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren | 5,50 € |
| Ofenschlupfer mit Vanillesauce | 5,80 € |
| Bayerische Creme mit würzigem Zwetschgenröster | 6,00 € |
| Dunkles & helles Mousse au Chocolate mit frischen Früchten | 6,00 € |
| Crema Catalana mit gebratenem Mandeleis | 6,00 € |
| Mango-Buttermilchtörtchen mit hausgemachtem Sorbet | 6,80 € |
| Crema Bruleé von der Toncabohne mit Mangosorbet | 6,80 € |
| Grißflammerie auf einer samtigen Fruchtcoulis mit Obstbouquet | 6,80 € |
| Vanille-Parfait auf Himbeercoulis und Ananasragout | 6,80 € |
| 3erlei Sorbet bis zu 20 Personen | 7,00 € |
| Schokoladenbrownie mit Vanilleespuma und eingelegten Rosinen | 7,00 € |
| Topfenstrudel mit feinem Birnenkompott | 7,50 € |
| Dessertvariation „Römerhof“ eine Überraschung aus unserer Küche | 7,80 € |