

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	6,00 €
Gemischter Salat mit glacierten Trauben und Nüssen	6,00 €
Knackiges Salatbouquet mit gebratenen Riesengarnelen und geschmälzten Kirschtomaten	14,00 €
Knackiges Salatbouquet mit gebratener Maispouardenbrust und Mango-Chutney	12,50 €
Feine Scheiben von der geräucherten Entenbrust an Orangenkonfit und Baby Leaf Salat	14,80 €
Rucola Salat Rote Bete Carpaccio mit Parmesanspänen und Pinienkernen	9,80 €
In Aromen gebratene Edelfische mit Salatbouquet und Krustentierschaum	14,80 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucolabouquet und Feigenkonfit	15,00 €
Wachtelbrüstchen an Balsamicolinsensalat mit Rucolabouquet	13,00 €

MENÜBAUSTEINE



Suppen – Preis pro Person inkl. MwSt

Kräftige Rinderbrühe wahlweise mit Kräuterflädle, Maultäschle, Grießklößle oder Steinpilzstrudel	5,00 €
Schwäbische Festtagssuppe mit Kräuterflädle, Maultäschle und lockeren Grießklößchen	5,80 €
Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Quarknocken	6,00 €
Wildkraftbrühe mit Pistazien-Klößchen oder Waldpilzstrudel	6,80 €
Geflügelbrühe mit Suppennudeln, Fleischeinlage und Gemüsebrunoise	5,00 €
Balsamico-Tomatensuppe mit Knoblauchcroutons und Basilikum Fritt	5,80 €
Kürbiscremesuppe (saisonal) mit steirischem Kernöl und seinen Kernen	5,00 €
Rote Bete Schaumsuppe mit Meerrettichklößchen und Milchschaum	5,80 €
Spinat- oder Bärlauchcremesuppe (saisonal) mit Kartoffel-Knoblauchstange	5,80 €
Hummerschaumsüppchen mit Hummerfleisch und Gemüsebrunoise	9,00 €

MENÜBAUSTEINE



Zwischengänge - Preis pro Person inkl. MwSt

Waldpilzravioli in Salzeibutter mit Kartoffelschaum und Champignonchips	12,00 €
Spaghetti al oglio mit Babyspinat und Schmortomätchen	8,50 €
Gebratene Wachtelbrust auf buntem Balsamicolinsensalat und Rosmaringlace	14,80 €
Linguine in Trüffelrahm mit konfierten Kirschtomaten	10,80 €
Zanderfilet auf getrüffelten Belugalinsen dazu Speckchips	16,00 €
Gebratene Jakobsmuscheln auf Parmesan-Rucola Risotto mit Parmaschinken	17,00 €
Riesengarnelen-Seeteufel Spieß auf Orangen-Fenchelgemüse mit Zitronengrasschaum	17,00 €
Pochiertes Rotbarbenfilet auf Bouillonkartoffeln	14,00 €
Schwarzwaldforellenfilet auf Gurkengemüse mit Dill-Senf Sauce	15,00 €
Barbarieentenbrust auf Kürbis-Kartoffelstampf dazu Mangochutney	15,00 €

Kinder von 0 - 3 Jahren kostenfrei. Kinder von 4 - 13 Jahren zahlen 50% der gebuchten Pauschalen.
Preise können nach Saison und Angebotslage variieren

MENÜBAUSTEINE



Hauptgänge - Preis pro Person inkl. MwSt

Schweinefilet in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Karottengemüse	19,80 €
Kalbstafelspitz aus dem Ofen in Salbeisauce mit Zucchini Gemüse, Bandnudeln und Schwenkkartoffeln	20,80 €
Zartes Kalbsschnitzel in Rahmsauce mit Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle	19,80 €
Kalbsrückensteak auf Rahmpolenta mit gebratenen Pilzen und Gemüse der Saison	24,80 €
Roastbeef am Stück gegart vom hausgereiften Rind an Barolosauce, mit Speckbohnenbündchen und Kartoffelgratin	25,80 €
Lammkarré unter der Kräuter-Senfkruste auf Bohnenragout dazu Kartoffelkrapfen und konfierte Kirschtomaten	28,00 €
Zarter Lammrücken unter der Olivenkruste, auf Thymiansauce, dazu Honigmöhrrchen und Ziegenkäseravioli	25,80 €
Kalbsfilet auf Morchelrahmsauce mit Erbsencreme und Fingerkarotten, dazu feine Butternudeln	28,00 €
Medaillon vom Rinderfilet an Trüffeljus auf gebratenen Pilzen und Keniabohnen, dazu Knoblauch-Kartoffelcreme	32,00 €
Tranchen vom heimischen Rehrücken auf Rahmwirsing, mit Holunderblütenjus, dazu hausgemachte Haselnuss Schupfnudeln	28,80 €

MENÜBAUSTEINE



Hauptgänge – Preis pro Person inkl. MwSt

Filet von der Schwarzwaldforelle in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten	18,80 €
Saiblings Filet auf Babyspinat mit geschmorten Kirschtomaten, dazu Kartoffel-Knoblauchcreme	20,80 €
Seeteufelmedaillons auf Ratatouille dazu Olivengnocchi	25,80 €
Zanderfilet auf getrüffeltem Rahmwirsing dazu Kartoffel-Thymian	22,80 €
Jakobsmuschel und Riesengarnele an Kartoffel-Currystampf mit Blattspinat und Zitronengrasschaum	27,00 €
Doraden Filet an Kartoffel-Kräuterstampf mit Pulpo-Bohnenvinaigrette und Champagnerschaum	26,80 €
Pochierte Seezungenröllchen im Fenchel-Zitronengrassud dazu Safran-Weizen Risotto	29,80 €
Gebratenes Thunfischsteak auf Asiagemüse und Jasmin Reis	24,80 €

MENÜBAUSTEINE



Dessert – Preis pro Person inkl. MwSt

Obstsalat mit Vanilleeis und Schlagrahm	5,00 €
Sommerbeeren mit Vanilleparfait und Schlagrahm (saisonal)	6,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,80 €
Panna Cotta mit Sauerkirschen und Mandelkrokant	5,80 €
Buttermilchmousse auf Maracujaspiegel dazu Erdbeeren (saisonal)	6,80 €
Dunkles & helles Mousse au Chocolate mit frischen Früchten	6,80 €
Creme Brûlée von der Tonkabohne mit hausgemachtem Mangosorbet	7,00 €
Parfait von belgischer Schokolade mit heißen Kirschen und Ananaschutney	7,80 €
3erlei Sorbet bis zu 15 Personen	7,00 €
Schokoladenbrownie an Baileysahne und Vanilleeis	7,00 €
Orangen-Schokoladenkuchen Mit Krokant Eis und Orange	7,00 €
Dessertvariation „Römerhof“ eine Überraschung aus unserer Küche	8,00 €