

UNSERE WINTERKARTE

VORSPEISE

Kleine Salatvariation Zaiß

Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Blattsalate | Hausdressing | Kracherle
9 €

Knackiger Feldsalat

Walnussdressing | Bacon | Gehacktes Ei | Cherrytomate | Champignons
16 €

Salat von geräucherter Entenbrust & Birne

Berberitzen | Pflücksalat | Cherrytomaten | Brotchip
18 €

Hausgemachte Maultaschen

Zwiebelsoße | Kartoffelsalat
als Vorspeise 10 € als Hauptgericht 18 €

Gebratene Jakobsmuschel

Hokkaido-Kürbis | Feldsalat | Serrano-Chip | Trüffelschaum | Dill
21 €

Gratinierter Ziegenkäse trifft gelbe Bete

Pflücksalat | Tannen-Honig | Thymian | Pinienkerne
19 €

SUPPE

Tomatensuppe

Frische Tomaten | Frische Kräuter | Kracherle | Sahnehaube
9 €

Kraftbrühe von der Oldenburger Ente

Entenfleisch | Sherry | Wurzelwerk | Frische Kräuter
9 €

Schwabasiatische Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis

Kernöl | Kürbis-Chutney | Geröstete Kerne
9 €

FLEISCH

Wiener Backhendl vom Stubenküken

Kartoffel-Gurkensalat | Pflücksalate | Zitrone | Sauce Tartare
29 €

Chefs Rostbraten

Lemberger-Soße | Spätzle | Rahmkraut | Maultasche
Schupfnudeln | Schwabensand
36 €

Zwiebelrostbraten

Trollinger-Soße | Spätzle | Brösel
32 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren | Kapern | Sardelle
30 €

Rehragout von der Behr'schen Jagd

Wacholderrahm | Serviettenknödel | Pilze in Rahm | Preiselbeer-Birne
29 €

Rehrücken aus heimischer Jagd

Preiselbeer-Rahm | Holunderrotkraut | Schupfnudeln
36 €

Halbe Nobis Ente

Orangen-Jus | Serviettenknödel | Holunderrotkraut
36 €

Heckengäu Linsen

Spätzle | Brösel | Saiten
19 €

FISCH

Variation von Edelfischen

Beurre blanc-Soße | Kartoffel-Lauch-Ragout | Dill
32 €

VEGETARISCH | VEGAN

Gnocchi vom Hokkaido Kürbis

Kokos-Curry-Soße | Wokgemüse | Brunnenkresse
28 €

Schwabasiatisches Heckengäu-Linsencurry

Kokos-Curry-Soße | Himalaya-Reis | Wokgemüse
Mango-Chutney | Sprossen
28 €

Gebratene Roulade vom Spitzkohl

Jus | Süßkartoffel | Paprika | Lauch | Brunnenkresse
28 €

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Parfait vom Eierlikör

Walnussküchlein | Schokoladen-Crumble | Winterfrüchte
14 €

Affogato al Caffè

Espresso | Vanilleeis
5 €

Crème brûlée vom Spekulatius

Beschwipste Kirschen | Weiße Schokolade | Crumble
14 €

Birne Helene mal anders

Birnen-Karamellschnitte | Sorbet | Schokoladen-Crumble | Minze
14 €

Veganes hausgemachtes Fruchtsorbet

Frische Früchte | Rieslingsekt
12 €

Kleine Käsevariation zum Wein

15 €