

Winter &
Weihnacht '23

>evolution<

Vorspeise

* **Winterlicher Salat** mit Granatapfel, Pflaume und Walnuss, dazu hausgemachtes Brot *von Stephan* **8,5**

* **Gratinierter Ziegenkäse** mit Bienenhonig an winterlichen Blattsalaten, Orangendressing & Pflaumenchutney **9,8**

Suppe

* **Pastinaken-Crèmesuppe** mit Brotchip **6,8**

* **Schaumsuppe von Erbse & Zitronengras** mit gebratenen Scampi **9**

Hauptgericht

* **Hirschrücken** mit Portweinreduktion, dazu gebratene Pilze, Rosenkohl und Schupfnudeln **29,5**

Empfehlung von „Chef Daniel“:

* **Geschmorte Ochsenbacke** mit Kartoffelgratin und Wintergemüse **23,5**

* **Loup de Mer (Wolfsbarschfilet)** auf Fenchelgemüse mit Zitronen-Risotto **21,5**

* **Veganes Gemüse-Curry** mit Kokosmilch, dazu Basmatireis & Linsenfladen (Papadum) **15,2**

Dessert

* **Katrins Spekulatiusparfait** mit roten Früchten **8,5**

* **Hausgemachte Buchteln** mit Vanillesoße und Wintereis **8,5**

Bitte fragen Sie nach Stephans passender Wein- oder Bierbegleitung!

TRADITION

Vorspeise

* **Bunter Salatteller** **4,9**



* **Norwegischer Räucherlachs** mit Dill-Senf und Röstitaler **13,8**

Suppe

* **Tanjas hausgemachte Leberknödel** oder **Brätknödel** in feiner Rinderkraftbrühe **6,2**

Hauptgericht

* **Allgäuer Zwiebelrostbraten** aus der Rinderlende mit Speckbohnen und Röstitaler **26,5**

* **Original „Wiener Schnitzel“** vom Kalb mit Preiselbeeren und Petersil'kartoffeln **21,5**

* **Cordon bleu** vom Schwein mit Pommes Frites **14,8**

* **Schwäbischer Filetteller** Schweinefilet auf Käs'spatzen, Schwammerlsoße und hausgemachte Röstzwiebel **18,9**

Dessert

* **Zimteis** mit heißen Zwetschgen **7,5**

* **Lauwarmer Schokoladekuchen** mit 1 Kugel Walnuss-Eis & Kirschen **7,5**

Änderungen vorbehalten!

