

VORSPEISE / STARTER

Carpaccio vom Weiderind

€ 15,50

mit gehobeltem Parmesan, Rucola, Basilikumpesto
und Pinienkerne

beef carpaccio | parmesan | arugula | basil pesto | pine nuts

SUPPEN / SOUPS

Rinderkraftbrühe

€ 7,50

mit Maultaschen und Gemüsestreifen

beef broth | swabian pockets | vegetable strips

SALATE / SALADS

Bunter Frühlingssalat

mit Kirschtomaten, Gurken, Radieschen und Rote Bete Sprossen € 10,50

mixed salad | cherry tomatos | cucumbers | radishes | beetroot sprouts

wahlweise mit: *choice of topping:*

... Rinderfiletspitzen

€ 7,00

... beef fillet tips

... Hähnchenstreifen mit Sesam

€ 4,50

... chicken strips | sesame

... drei gebratenen Riesengarnelen

€ 5,00

... three pan-fried tiger prawns

Blutorangen -, Balsamico- oder Sauerrahmdressing

blood orange, balsamic or sour cream dressing

Salat "La Raffinesse"

€ 15,50

Ziegenkäse auf buntem Blattsalat mit Sesam, Maracuja,
Avocado, Rote Bete, Walnüssen und Cranberries mariniert
mit Blutorangen-Dressing

*Mixed leafs | blood orange vinaigrette | goat cheese | passion fruit | sesame |
passion fruit | cranberries | avocado | beetroot | walnuts*

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN / SWABIAN POCKETS

Kalbsfleischmaultasche € 16,50

aus der Brühe mit Schmorzwiebeln, Kartoffelsalat und Trollingerjus
veal swabian pocket from the broth | braised onions | potatosalad | trollinger sauce

Lachsmaultasche € 16,00

auf Rahmlauchgemüse mit Zitronenschaum
salmon swabian pocket | creamed leeks | lemon foam

Spinat-Ricottamaultasche € 14,00

auf fruchtiger Tomaten-Frühlingslauchsalsa und Salatbouquet
Spinach and ricotta swabian pocket | fruity tomato salsa

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Lachsfilet € 21,50

auf der Haut gebraten an Zitronenschaum, Lauchgemüse und Kräuter-Tagliatelle
fillet of salmon | lemon foam | leeks | herbs tagliatelle

Schweinelendchen „nestor“ € 19,50

Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzrahm und hausgemachten Serviettenknödel
pork tenderloin | mushroom cream | dumplings

Wiener Schnitzel € 24,50

mit Preiselbeeren, lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln
viennese veal schnitzel | potato cucumber salad or fried potatoes | cranberries

Zwiebelrostbraten € 25,50

vom deutschen Jungbullen an Trollingerjus mit Maultasche, Spätzle, Schmorzwiebeln und kleinem Salat
Roast beef with onions | swabian pocket | spaetzle | salad | red wine sauce

Schwäbische Käsespätzle € 14,50

mit Schmorzwiebeln und kleinem Salat
Swabian cheese spaetzle | braised onions | salad

Das Leben zu genießen heißt,
sich Zeit dafür zu nehmen

VORSPEISE / STARTER

Eismeerforelle € 14,50

Mousse von der Eismeerforelle auf Gurkengelee, Forellenkaviar-Creme an Wildkräutersalat und Schwarzbrotchips

mousse from the arctic trout | cucumber jelly | Trout caviar cream | wild herb salad | black bread chips

Trilogie vom Kalb € 16,50

Marinierte Kalbsrückenscheibe, Tatar und gebackene Praline von der Kalbskeule mit Wachtelei und Oliventapenade

trilogy of veal | marinated veal | veal tartar | baked praline from veal leg | Quail egg | olive tapenade

SUPPEN / SOUPS

Cappuccino von der Tomate € 7,00

Tomatenessenz, weißer Tomatenschaum und Basilikum

tomato essence | white tomato foam | basil

Bärlauchcrèmesuppe € 8,50

mit gebratener Garnele

wild garlic cream soup | fried shrimp

FISCH / MAIN COURSES FISH

Seezungenröllchen mit Garnele € 26,50

an Rhabarber-Pfeffer-Chutney, Nudelflecken und Safranschaum

sole rolls with shrimp | rhubarb pepper chutney | pasta | saffron foam

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten, € 28,00

mit cremigem Bärlauchrisotto, pikantem Tomatenragout und Zitronensoße

sea bass fillet | wild garlic risotto | tomato ragout | lemon sauce

VEGETARISCH / VEGETARIAN DISH

Hausgemachte Gnocchi € 16,00

mit Frühlingszwiebeln, Birnen und Taleggio

homemade gnocchi | spring onions | pears | taleggio cheese

Persönlichkeit ist unsere Stärke

Das Leben zu genießen heißt,
sich Zeit dafür zu nehmen

FLEISCH / MAIN COURSES MEAT

Brust vom Landhuhn € 24,50

an Blumenkohlpuree, Honig-Rosmarin-Perlzwiebeln
und Petersilienschaum

chicken breast | cauliflower puree | honey-rosemary pearl onions | parsley foam

Iberico Schwein € 26,50

bei niedrigtemperatur gegarter Rücken und geschmorte Bäckchen
an Thymianjus, gegrillte Paprika, Torte von Kräutercrepe
und Olivenfarce

*Iberico pig | pork back steak | braised cheeks | thyme jus | grilled peppers | Cake
of herb crepe and olive farce*

Rinderfilet vom Jungbullen € 30,50

mit Portweinjus, Lauchpuree und glasiertem Gemüse

beef tenderloin | leek puree | glazed vegetables

DESSERT/ DESSERT

Fruchtige Rhabarber Grütze € 7,50

mit Sauerrahmeis

fruity rhubarb groats | sour cream ice cream

Erdbeer-Quarktörtchen € 9,00

mit marinierten Erdbeeren und tasmanischem Bergpfeffer

strawberry quark cake | marinated strawberries | tasmanian mountain pepper

„Schoko küsst Minze“ € 9,50

Türmchen von Schokolade und Minz Mousse, Minz Granite,
Schokoladenküchlein, Minz Pesto

*chocolate kisses mint | chocolate and mint mousse | mint granites | chocolate
cake | mint pesto*

Käseauswahl von Affineur Waltmann € 15,50

Auswahl edler Käse mit Feigensenf
und karamellisierten Walnüssen

assorted cheese by Affineur Waltmann | fig mustard | caramelized walnuts

Persönlichkeit ist unsere Stärke