

VORSPEISEN - ZWISCHENGERICHTE

SASHIMI

vom Lachs

hausgemachter Limonen—Mayonnaise und zweierlei Avocado 17,00

KANINCHEN

Piccata vom Kaninchen

auf lauwarmem Zucchini – Spaghetti – Salat an Tomaten - Vinaigrette 17,00

HUMMER

frischer Hummer gegrillt

an Melonen – Minze – Salat 28,00

Straub´s GÄNSELEBER

Unsere Variation mit Brioche 26,50

SUPPEN

SCHINKEN TRIFFT MELONE

Rahmsuppe vom heimischen Landschinken
mit Melone und hausgeräuchertem Schinken

15,00

KEIN FISCH – KEIN FLEISCH

SCHWÄBISCHE LASAGNE

von Pfifferlingen und Kräuterflädle

mit frisch gehobeltem Parmesan und Wildkräutersalat

VS 17,00

HG 22,50

NUDELRISSOTTO

mit Zuckerschoten

und gebranntem Ziegenkäse

VS 16,50

HG 19,50

HAUPTGERICHTE

ENTENBRUST

rosa gebratene Entenbrust
auf lauwarmer roter Grütze von frischen Beeren
dazu hausgemachte Mohn-Schupfnudeln 31,00

REHKEULE

mit Karottenpüree dazu hausgemachtes Aprikosenkompott
und Topfenknödel 33,00

RUMPSTEAK

vom Black Angus Rind - rosa gebraten
mit frischen Pfifferlingen und Gemüse
dazu gerührte Polenta 35,00

FISCHGERICHTE

MEERESFRÜCHTE

gebratene Jacobsmuschel, Scampi und Pulpo
auf Nektarien – Chili – Soße
mit Gemüse dazu hausgemachte Nudeln 35,00

ROULADE

von Seezunge und Hummer
an Safran-Soße
mit Erbsen – Minze – Mousseline
dazu gebratene Minikartoffeln 36,00
