REGIONAL

Vorspeisen

Knackiger saisonaler Gartensalat – 9 €
Ein bunter Herbstsalat mit Kartoffel, Kürbis, Roter Bete und Kraut, verfeinert mit Honig-Senf-Vinaigrette. Knusprige Thymian-Zitronen-Croûtons.

Empfehlung: dazu kross gebackene ziegenkäse croquetten 4,-

Kürbis à la crème - 11 €
samtige cremesuppe aus zweierlei Kürbis, süß-sauer eingelegter Butternut, Apfelmost, zitrus-crème-fraîche und knusprigem Buchweizen-Kürbiskern-crunch

Lauwarm geräucherte Albforelle -17 €
Alb-Leisa, geschmortes Filderkraut, streuobstapfel, Forellenkaviar und knuspriger Lauch, begleitet von Riesling-Beurre-blanc und feinem Dillschaum

---

Hauptgerichte

Regionaler Zwiebelrostbraten „Liebling der Gäste" – 38 €
zartes Färsenrind aus der Region, auf den Punkt gebraten und mit zweierlei Zwiebeln serviert. Dazu handgeschabte Spätzle und eine kräftige, aromatische Bratensauce.

Empfehlung des Küchenchefs

Signature-Maultasche -32 €
Maultasche vom schwäbisch-Hällischen Landschwein, waldpilze in verschiedenen Texturen, gerösteter und glasierter Kürbis sowie feines Himbeeressig-Gel.

Forellenfilet aus Oberkochen – 28 €
zartes Forellenfilet aus Oberkochen mit einer cremigen Riesling-Beurre-blanc, verfeinert mit Senf und Dill. Dazu Kartoffelrösti, junger Spinat und aromatische Waldpilze.

Kalbsbauernschnitzel – 28 €
zartes Kalbsschnitzel, in Butter goldbraun und luftig ausgebacken. serviert mit klassischem Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren und frischer Zitrone.

vegetarisch

Kräuterflädle · Aromen des Herbstes – 28 €
Hausgemachte Kräuterflädle mit feiner Käsefüllung, serviert mit einem aromatischen Hokkaidokürbis Ragout. Sauce Béarnaise und frische Gartenkräuter.

Alle Preise verstehen sich in EUR und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Über allergene Inhaltsstoffe informiert Sie gerne unser Servicepersonal

SAISONAL

Vorspeisen

Herbstlicher Waldorf-Salat – 16 €
Unser herbstlicher Waldorf-Salat verbindet knackigen Chicorée mit frischem Apfel, süßen Trauben und Sellerie. Geröstete Walnüsse und cremiger Montagnolo Affiné sorgen für Tiefe und Textur, abgerundet mit einer feinen Zitronen-Estragon-Vinaigrette.

Klassisches Rindertatar à la Française
Vorspeise · 80 g – 21 € | Hauptgang · 150 g – 36 €
Feinstes Rind, von Hand geschnitten und klassisch à la Française abgeschmeckt. Dazu eine feine Dijon-Vinaigrette, confiertes Eigelb und knusprige Parmesan-Frites Allumettes. serviert mit ofenfrischem Artisan-Baguette.

Hummer-Risotto mit Zitrus – 28 €
cremiges Risotto aus feinstem Acquerello-Carnaroli, verfeinert mit frischen Zitrusaromen und serviert mit zart pochiertem Hummer. Ein luftiger Bisque-Schaum und frischer Dill vollenden das Gericht.

Hauptgerichte

Kalbsmedaillon „Wald & Wiese" – 39 €
Rosa gebratenes Kalbsmedaillon mit aromatischer Morchel-Jus. Dazu eine feine Blumenkohlvariation mit Nussbutter, gerösteten Haselnüssen und frischem Granny-Smith-Apfel. Estragon und zarte Rosenkohlblätter setzen frische Akzente.

Signature Dish

Steinbutt Royal · 41 €
Edler Steinbutt mit seidiger Topinambur-Mousseline, wilde Brokkoli und Blumenkohl, Chablis-Beurre-Blanc, Kaviar, feinem Kräuteröl und knusprigen Topinamburchips

Vegetarisch

Ravioli di Zucca – 28 €
Hausgemachte Hokkaido-Ravioli mit aromatischer Salbei-Nussbutter, eingelegte Wald Pilze. Haselnuss-Amaretti-Crumble und luftiger Parmesan-Schaum sorgen für einen feinen süß-würzigen Kontrast.

Alle Preise verstehen sich in EUR und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Über allergene Inhaltsstoffe informiert Sie gerne unser Servicepersonal

signature selection

sole Meunière – 56 €

klassisch zubereitete seezunge in aromatischer Beurre Noisette, verfeinert mit zitrone, Kapern und Petersilie. Dazu geröstete Mandeln, Kartoffelpüree.

---

chateaubriand · 500 g – 124 €

zartes chateaubriand, auf den gewünschten Garpunkt zubereitet und zum Teilen serviert. Dazu Trüffel-Kartoffelpüree, waldpilze und spinat, saisonale Gemüse sowie kräftige Jus und sauce Béarnaise.

Entrecôte · 350 g – 55 €

saftiges Entrecôte mit aromatischer Kruste, serviert mit knusprigen steak-Pommes und klassischer sauce Béarnaise. Dazu hausgemachte saisonale Butter.

Petit cut · 180 g – 48 €

zartes Rinderfilet, begleitet von saisonalem Gemüse und kräftiger Jus. Eine klassische sauce Béarnaise rundet das Gericht ab.

SIGNATURE GRILL DISH

NY-Sirloin Tip · 300 g – 39 €

saftig gebratenes NY-sirloin Tip mit unserer aromatischen café-de-Paris-sauce. Dazu knusprige Pomme Allumette – ein klassischer steakhaus-Klassiker mit französischer Note.

Dessertkarte

ofen-zwetschge – 10 €

warmer Hefezopf-Pudding trifft auf karamellisierte zwetschgen und knusprige Mandelstreusel. Dazu cremiges vanilleeis und eine aromatische zwetschgensauce.

signature Basque cheesecake – 9 €

Karamellisierter Basque cheesecake mit cremig-zartem Kern, verfeinert mit knackiger Pistazie und warmer schokoladensauce.

crème-brûlée Mont Blanc – 12 €

Karamellisierte Kürbis-Maronen-crème-brûlée mit fruchtigem Brombeerkompott und samtiger Maronencreme. Ein elegantes zusammenspiel aus herbstlichen Aromen und feiner Fruchtigkeit.

Espresso Martini Tiramisù – 12 €

cremiges Mascarpone-crèmeux trifft auf Espresso-Martini-Aromen, savoiardi und knusprigen Kakao-crumble. Dazu cremiges vanilleeis.

Espresso Affogato – 7 €

cremiges vanilleeis, übergossen mit frisch gebrühtem Espresso und vollendet mit feinem Kakao.

Alle Preise verstehen sich in EUR und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Über allergene Inhaltsstoffe informiert Sie gerne unser Servicepersonal