

Hi, Charles.

Bar, Restaurant

vorspeise

- knackiger Gartensalat € 8,-
kartoffel-, karotten-, kraut- und gurkensalat
- weißer und grüner spargel € 19,-
heu-hollandaise, Bärlauch, tournierte kartoffeln, serrano schinken
-

suppe

- spargelcremesuppe € 10,-
schnittlauchöl, kerbel, zitrone-thymian sauerteig-croupons
-

Fisch

- ganze saibling aus dem Ländle € 28,-
mandelbutter, zitrone, glasierte kartoffeln,
navette, radieschen, kohlrabi, grüne bohnen
-

Fleisch

- kalbsbauernschnitzel paniert € 27,-
kapern mit rote zwiebel - sardellen vinaigrette,
kartoffel-friséesalat, preiselbeeren
- Freiland perlhuhn € 39,-
estragon-senf-sauce, zwiebel-mousseline, trüffel kartoffel mille-feuille,
wilder brokkoli, karotten, bodenkohlrabi
- zwiebelrostbraten von der ostalb € 34,-
bratensoße, zweierlei zwiebeln, handgeschabte spätzle
-

vegetarisch

- hausgemachte Bärlauch-ricotta maultasche € 21,-
grüne sellerie consommé, sellerie-spinat püree, spargel, haselnuss crumble
- weißer stangenspargel € 26,-
sellerie veloute, Liebstöckel öl, violette kartoffel,
gefüllte morcheln mit ziegenkäse und Bärlauch
-

Dessert

- Rhabarber crumble € 12,-
Rhabarber confit, zitronen sorbet, joghurt mit weißer schokolade, Lavendel
- cème brûlée € 12,-
holunderblüten gel, erdbeer eis, beeren