

# Vorspeisen

Tatar von Flusskrebsen

Mousse von Kopfsalat, gepoppter Amarantk.,  
Bin Gurken 18.50

Variation von grüner Sauce

Crème Brûlée, Sorbet, Mousse, Salat, Sauce,  
flüssig gebeizte Forelle 16.50

Gezolltes Carpaccio vom Augustinl.,  
Rucolasalat, Parmesanchip 18.50

Tatar von Lachs

Limetten, Crème fraîche, Rösti, rote Musik,  
Friesee 18.50

Variation von Kartoffel,

Carpaccio, Crème, Chip, Salat, frittierte  
Praline 14.50

Zweierlei von Thunfisch, gebeizt und Tatar,  
Avocado crême, Wasabi-Schmandtriefel,  
Fruanas - Nüßtröllchen 18.50

Mousse von Ziegenfrischkäse

und Feigen, Parmaschnitten, Rucola, Pistazien, Pesto  
12.50

Marinierte Rote Bete - Scheiben,

Büffelmozzarella, Minze, Karamelisierte Walnüsse

Vorspeisen Variation 14.50

"Von allem ein bisschen"

19.50

## Suppen

Essenz vom Weideochsen

Rote Beleg-Flädle und Meerrettichravioli

12.50

Schaumsüppchen

von grüner Sauce mit pochierten Eigelb

12.50

## Fische

Goldbrasse auf der Haut gebraten  
schwarzes Risotto, kleines Raketouille,  
Olive, rote Paprikasauce, Basilikum

26.50

Filet vom Ackerfisch

Orientalische Linsen, Honig-Narettchen

28.50

Steinbutt in Nussbutter gebraten

Orangenguocchi, Fenchelgemüse, Kalbsjus

32.50

Gebratene Gans im Shiitake-Sud,  
Spinat, gelbe Karotten, Süßkartoffelcreme

30.50

# Hauptspeisen

Rücken und Bauch vom  
" Schwäbisch Hallischen Landschwein "  
Saltimbocca. Chicoree, Kirschtomaten, lila Kartoffeln  
25.50

Medaillon vom Kalbsfilet  
Gorgonzolapasta, Karotten, Birnengemüse,  
Walnüsse  
28.50

Rinderfilet  
rosa gebraten, Maispüree, Minimais, Perlzwiebel,  
Speck, Wildkräuter  
33.50

Lammrücken  
rosa gebraten, Basilikumnudeln,  
gefüllte Bratpaprika, Ziegenkäse, Brotsticks  
28.50

Gebratene Taubenbrust  
warmer Himbeergelee, Zuckerschoten,  
Kartoffel-Buttercreme  
32.50

Duett von der Maispoularde  
Krusperhaut, Polenta, Feuchel Tempura,  
Champignons, Kräuteröl  
24.50

Goulasch von Champignon  
und Kräutersaitlingen, Pastasotto,  
Besamkrusper, Petersilienöl  
22.50

# Dessert

- Flüssiges Schokoladensouffle,  
Wassermelone, Pekannußeis 14.00
- Käsekuchen "amerikanische Art"  
geeeiste Passionsfrucht, Mangosalat, weißer Pfeffer 12.50
- Mousse von Limette und Avocado  
Cocosalat, Eis und Kokant von schwarzem Sesam 14.00
- Crème Brûlée  
Mousse und Eis von der Banane 12.50
- Schokolade und Kaffee  
Orangenbiscuit, Pomeranzecreme, Milchschaum 14.00
- Ziegenkäserolle  
im Aschenmantel, grüner Apfel, Speckchip 8.50
- Auswahl von Französischen Molkereien  
mit Früchtesenf 15.50
- Dessert Variation  
"Von allem ein bisschen" 16.50