

UNSER BUSINESSMENÜ

Vorspeise

Hauptgang

Dessert

als 3-Gang-Menü € 39,50

Vorspeise € 15,00 | Dessert € 13,00 | Hauptgang als Plat du Jour € 22,00


VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Kräuter-Couscous, gebackener Soja, Zitrusfrucht	€ 14,00
Orientalisch geschmorter Orangenspargel, Wachtel-Crepinette, Nussaromen	€ 16,50
Makrelencarpaccio, Arancini, Rucola, weiße Tomate-Cassis-Marinade	€ 19,50
Geräuchertes und gebeiztes vom Lachs, Senf-Dillsauce	€ 19,50
Gemischter Salat	€ 9,50
Kaltes Roastbeef, Remouladensauce, Bratkartoffeln	€ 19,50

SUPPEN

Geflügelessenz, Eierstich, Backerbsen	€ 12,00
Erbsen-Minzcremesüppchen, spicy Spargelpommes	€ 10,50

VEGETARISCHES

Linguine, Spargel, Avocado, Tomate, Bärlauchöl	€ 23,50
Lauchkrokette  , Kartoffel-Olivenstampf, Apfelchutney	€ 23,50

FISCHGERICHTE

„Birnbäum´s“ lauwarm gegarter Saibling ,
Staudensellerie, Rouilleravioli € 28,50

Alb-Seeteufel, Spargelrisotto, geschmorter Orangenspargel € 28,50

Zordel´s Forelle „Müllerin“ , Kartoffel, Butter € 26,50

FLEISCHGERICHTE

Rosa gebratene Maibockkeule, Oliven-Fenchelgemüse, Gnocchi € 28,00

Kraichgauer Schweinekotelett, Lauch und Kartoffel 
Knoblauch-Kümmel-Mayonnaise € 24,50

Backhendl, Kartoffel-Gurkensalat, Zitronenschmand € 24,50

KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat € 19,50

Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat € 28,00

Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree € 27,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus € 32,50

GOURMET-TRADITION

Pochiertes Kalbsfilet, Erbsen und grüner Spargel,
Holunderblüten-Minzmarinade € 35,00

Thunfisch, Kamillendashi, Tofumayonnaise,
Shimeji-Pilze, Lotuswurzel, Palmherz € 35,00

Steinbutt, Krustentierbolognese, Blumenkohl € 50,00

Maibockkrücken, Kaffeeöl , Germknödel, Kohlrabi € 50,00