

Schwäbisches & Regionales

VORSPEISEN

SAISONALE BLATTSALATE
Bunte Blätter | Lattich | Rauke

TOPPINGS: Croûtons | Speck | Sonnenblumen - & Kürbiskerne | Schnittlauch

DRESSINGS: Balsamico - Senf | French Tomatenvinaigrette

ROASTBEEF „ROSTBRATEN STYLE“
Röstzwiebel | Kartoffelsalatcrème Schnittlauchmarinade | Kerbel

MAULTASCHEN CARPACCIO
Schnittlauchvinaigrette | rotes Zwiebelkompott Radieschen | Kresse

GERÄUCHERTE FORELLE
Grüner Apfel | rote Bete-Kompott | Meerrettich

KALBFLEISCHKÜCHLE
Kartoffel-Gurkensalat | grober Senf

ZWEIERLEI RADI-SALAT
Laugenchips | Senfdressing | rotes Apfelpüree

WEISSER SPARGELSALAT
Himbeere | Sauerampfer | Knusperbrot

LACHS „3 PFEFFER“
Gurkenspaghetti | Limettencrème | Knusperbrot

BROT SPEZIALITÄTEN

BAGUETTE
Olive & Thymian | Tomate | Zwiebel

KASTENBROT
Roggen | Vollkorn | Dinkel

MINIBRÖTCHEN
Sesam | Mohn | Laugen
DAZU
Kräuterquark | Salzbutter | Tomatensalsa

WAS ZUM LÖFFELN

SPARGELSCHAUM SUPPE
Spargel | Estragon

OCHSENSCHWANZ ESSENZ
Estragonflädle | Wurzelgemüse

GURKEN SAUERAMPFER SÜPPCHEN
Garnele | Limonen Creme Fraiche

BRUNNENKRESSESCHAUMSUPPE
Krabben | Lauchstroh

SUPPENTOPPINGS
Steinchampignons | Zuckerschoten
Frühlingslauch | Croûtons

AUS MEER, FLUSS UND SEE

ZANDER „KROSS“
Abblinsen | Erdapfelstampf

LACHSFORELLE „GEBRATEN“
Spitzkrautflecke | Senfsauce

LOUP DE MER „GEBRATEN“
Kartoffel-Rahm-Risotto | Bärlauchsauce

FLEISCHLUST

RINDERTAFELSPITZ „SLOW COOKED“
Wurzelgemüse | geschmorter Lauch Meerrettichsauce

KALBSMEDAILLON „@ 54°C“
Waldpilze | Kartoffelrösti | Pfeffersauce

OCHSENBACKE „7h @ 78°C“
Kartoffel-Schnittlauchpüree | ganze Schmorkarotte

DAZU GIBTS

KARTOFFELGRATIN-TÖRTCHEN
Rahm & Rosmarin

KAROTTENSTICKS „ORANGE & GELB“
Butter & Vanille

GRÜNE BOHNEN
Speck | Zwiebeln | Olivenöl

SPARGEL
Weiß oder grün | Butterfond | Schnittlauch

VEGETARISCH

WEISSWEINRISOTTO
Zuckerschoten | Erbsen | Estragon

TOMATENRISOTTO
Paprika | getrocknete Kirschtomaten | Parmesan Rauke

KÄSEKSPÄTZLE „ORIGINAL“
Röstzwiebeln | Schnittlauch

SÜßKRAM

BIENENSTICH „IM GLAS“
Vanille | Aprikose | Mandelcrunch

RHABARBERSCHLUPFER
Vanillesauce | Erdbeer-Rhabarberkompott

QUARK-VANILLE-CRÈME
Rhabarber | Basilikum | Erdbeere

ZARTBITTER SCHOKOLADENTÖRTCHEN
Himbeere & Crunch

„CANDYBAR“

Marshmallows | Lakritze | verschiedene Weingummisorten | bunte Lutscher | bunte
Schnüre | Macarons | Bonbonauswahl

MITTERNACHT

CHILI CON CARNE
Rinderhack | Mais | Kidneybohnen | Chili

ORIGINALE CURRYWURST
Milder Maharadja-Curry | fruchtiger Mumbaicurry

REGIONALE GERAUCHTE WURST- & KÄSESPEZIALITÄTEN
Landjäger | Pfefferbeißer | Mini Salami Rauchwürste | Käseauswahl auf dem Holzbrett

FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE AUSWAHL
Weintrauben | Frische Feigen | Feigensenf Nüsse
Baguette | Nussbrot

Die Auswahl an weiteren regionalen Gerichten ist so immens Vielfältig
das sie den Rahmen sprengen würde.
Gerne nehmen wir Ihre Wünsche und Ideen auf und kreieren daraus ein Buffet.

