

Soup/ Soupe

S wabian festive soup	7,50
S oupe de fête souabe	
A sparagus cream soup	8,00
S oupe à la crème d'asperges	
W atercress foam soup / sautéed shrimp	9,50
S oupe mousseuse au cresson de fontaine / crevettes sautées	

Starter / Entre

S alad from the buffet	8,00
S alades du buffet	
M arinated salmon / beetroot carpaccio / pea puree / horseradish / vodka / dill	17,00
S aumon mariné / carpaccio de betteraves / purée de petits pois / raifort / vodka / aneth	
B eef tartare / green asparagus / balsamic cream / lime creme fraiche	19,00
T artare boeuf / asperges vertes / crème balsamique / crème fraiche au citron vert	
C arpaccio from beef fillet / truffle vinaigrette / bruscetta	19,00
C arpaccio de boeuf / marinade aux truffes / brochette	

Saisonnales

L inguine / parmesan-truffle sauce / fresh truffle / rucola pesto	28,50
- with sautéed prawns	37,00
L inguine / sauce au parmesan et à la truffe / truffe fraîche / pesto à la roquette	28,50
- avec crevettes sautées	37,00
B readed veal escalope / fresh asparagus spears / new potatoes / hollandaise sauce	31,00
E scalope de veau panée / asperges fraîches / pommes de terre nouvelles / sauce hollandaise	

Meat / Viande

S wabian "temptation" / "Maultasche" / braised beef cheek / small salad garnish / potato salad	
G oûter souabe / « Maultasche » / joue de bœuf braisée / petite garniture de salade / salade de pommes de terre	18,00
V eal cream escalope / stone mushrooms / hand-scraped spaetzle	large / grande portion 25,00
E scalope de veau à la crème / champignons de couche / spätzle grattés à la main	small / petite portion 22,00
F illet plate of beef & pork / cream sauce / mushrooms / Hand-scraped spaetzle	large / grande portion 29,00 small / petite portion 26,00
A ssiette de filet de bœuf & de porc / sauce à la crème / champignons / spätzle grattés à la main	
O nion roast beef / fried potatoes	28,00
R ôti de boeuf aux oignons / pommes de terre rôties	
B eef rump steak / herb butter / French fries	29,00
S teak de bœuf / beurre aux herbes / pommes frites	

For 2 people (preparation time approx. 20 minutes) /

Pour 2 personnes (temps de préparation : env. 20 minutes)

Tomahawk steak / Bernaise Sauce / grilled tomato / beans / potato gratin per person 36,00

Steak Tomahawk / sauce bernoise / tomate grillée / haricots / gratin de pommes de terre

Game dishes / Plats de gibier

Ragout of game meat / cranberries / hand-scraped spaetzle large / grande portion 25,00

Ragout sauvage / canneberges / spätzle grattés à la main small / petite portion 22,00

Medallion of venison / chanterelle cream sauce / large / grande portion 35,00

almond broccoli / potato noodles small / petite portion 31,00

Médallion de cerf / sauce à la crème aux chanterelles /

broccoli aux amandes / « Schupfnudeln » (pâtes)

Fish / Poisson

Monkfish médaillons / lemon foam sauce / ratatouille vegetables / large / grande portion 35,00

potato gratin small / petite portion 31,00

Médillons de lotte / sauce mousseuse au citron / légumes en ratatouille /

gratin de pommes de terre

Plaice fillet / roasted bacon / fresh asparagus spears / new potatoes 31,00

Filet de limande / lard grillé / asperges fraîches / pommes de terre nouvelles

Vegetarian / Végétarien

Soba noodles / soya sauce / Asian vegetables / spring rolls 24,00

Nouilles soba / sauce soja / légumes asiatiques / rouleaux de printemps

Fresh asparagus spears / pancake with herbs / new potatoes / hollandaise sauce 25,00

Aasperges fraîches / crêpe aux herbes / pommes de terre nouvelles / sauce hollandaise

Vegan / Végétalien

Sweet potato pasta / lemongrass-coconut broth / fava beans 21,00

Pâtes de patate douce / bouillon de citronnelle et de noix de coco / haricots fava

...and for Dessert / et pour le dessert

Crème brûlée / raspberry sauce / fruit sorbet 10,00

Crème brûlée / sauce de framboises / sorbet aux fruits

Strawberry parfait / vanilla yoghurt espuma / rhubarb ragout 10,00

Parfait aux fraises / espuma au yaourt et à la vanille / ragoût de rhubarbe

Dark chocolate mousse / marinated strawberries / passion fruit sorbet 10,00

Mousse au chocolat noir / fraises marinées / sorbet aux fruits de la passion

Passion fruit jelly / coconut espuma / vanilla ice cream 9,00

Fruits de la passion / espuma à la noix de coco / glace à la vanille

If you suffer from allergies, please contact our staff. We will be happy to help you.

Si vous souffrez d'allergies, n'hésitez pas à contacter notre personnel.