



Saisonale Speisekarte

Seasonal menu

Pfifferlingcrèmesuppe mit Brioche-Haselnusscrunch und Kerbelöl
Chanterelle soup with brioche hazelnut crunch and chervil oil

€ 12,00

Rosa gebratenes Flat Iron vom Hohenloher Rind
mit lauwarmem Zucchini-Bohnensalat
flat iron steak with zucchini bean salad

€ 30,00

Gegrillter Loup de mer mit Maisrisotto, Pfirsich, Zuckerschoten und
Kaffeepopcorn

Grilled sea bass with corn risotto, peach, sugar snaps and coffee popcorn

€ 28,00

Gebratener Sellerie aus der Salzkruste mit Trüffelcrème, eingelegten
Brombeeren und Brunnenkresse

Grilled sellery with truffel cream, marinated blackberries and watercress

€ 19,50

Karamellisierte Cheesecake mit Aprikosenröster, Sauerrahmeis und Melisse
Cheese cake with peach stewed fruit, sour cream ice cream and melissa

€ 14,50