



Saisonale Speisekarte

Seasonal menu

Marinierter Burrata mit Tomaten-Brotsalat und Basilikumöl
Marinated burrata with tomato bread salad and basil oil

€ 14,00

Flambierter Matjes mit Kartoffelterrinen, Gurke und Buttermilchschaum
Flamed matie with potato terrine, cucumber and buttermilk foam

€ 16,50

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Selleriecrème, Pfifferlingen und Lauch
Grilled veal tenderloin with celery cream, chanterelle and leek

€ 25,00

Rote Bete-Maultaschen mit jungen Karotten, Sanddornreduktion und Koriander
Swabian beetroot dumplings with carrots, sallow thorn and coriander

€ 18,00

Weißes Schokoladencremeux mit Holunderblütensorbet und Stachelbeerragout
White chocolate cremeux with elderberry sorbet and gooseberry ragout

€ 12,00