

## Regionales Menu

Rinderbrühe mit Markklößchen

\*\*\*

Kalbshaxenscheiben mit Schmorgemüse und Schupfnudeln

2-Gang-Menü € 30,00

## Backmuldenmenü

Rahmsuppe von Blumenkohl

\*\*\*

Salat von Pulpo, Kartoffeln und Wildkräuter

\*\*\*

Gebrautes Rinderfilet auf Speckwirsing  
schwarze Gnocchi

\*\*\*

Schokoladentörtchen mit Zwetschgenröster und Ananassorbet

3-Gang-Menü € 40,-

4-Gang-Menü € 51,-

Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr. 1169/2011) enthaltenen Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal

## Zum Aperero / Vorspeise

Schälchen Oliven € 3,-

Portion Manchego mit Feigensenf € 5,-

Kleiner Salat € 5,50

Caeser Salat mit Sardellen, Parmesan und Croûtons

Kleine Portion € 5,50

Große Portion € 9,50

Pulposalat mit getrockneten Tomaten und Kartoffeln

Kleine Portion € 8,50

Große Portion € 15,50

Südtiroler Speck und Fenchelsalami mit Oliven € 9,20

Hörnchen-Kartoffeln mit Bergkäse überbacken

Tiroler Speck und Wildkräutersalat € 10,00

Gebratene Blacktiger Garnelen mit Knoblauch

Oliven und Limonenöl € 11,00

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen  
und Maultaschen € 8,20

Rahmsuppe von Blumenkohl  
mit gebratener Riesengarnele € 9,50

## Vegetarisches Gericht

Sojaburger mit Avocadocreme  
und Kirschtomaten-Mozzarella Ragout € 21,-

Steinpilz-Ravioli mit Salzeibutter  
Blattspinat und Steinchampignons  
Parmesanspänen € 22,-

## Fischgerichte

Kabeljau mit Blattspinat  
und gebratenen Champignons € 30,-

Zanderfilet aus Wildfang (Binnenfischerei Dr. Kuhn Karlsruhe)  
Risotto von Venere-Reis mit gebratenem Fenchel € 35,-

## Fleischgerichte

Rinderrückensteak von der Färse  
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln € 25,-

Badischer Sauerbraten mit grünen Bohnen  
und Spätzle vom Brett € 26,-

Gebratene Kalbsleberscheiben in Balsamico-Schalottenjus  
Blattspinat und Kartoffelpüree € 27,-

Barbarie Entenbrust in Orangen-Portweinsauce  
mit Pastinaken-Karottengemüse und Schupfnudeln € 34,-