

APERITIFEMPFEHLUNG

Crémant d'Alsace „PFAFF“	(5)	6	€
Brut Blanc de Blancs AOC 0,1 L			
Belsazar Dry WERMUT AUS BADEN	(5)	7	
Thomas Henry Tonic Water 0,15 L			
Rosmarin-Granatapfel-Essenz ALKOHOLFREI	(10)	3,5	
Thomas Henry Tonic Water 0,1 L			

MENU

Saiblings-Ingwer-Klößchen

würziger Kokossud, Paprika, Fenchel, Currykürbis

Brühe von der regionalen Freilandgans

GEFLÜGELHOF HEINZLER

Flädle, Wurzelgemüse

Geschmorte Rehkeule

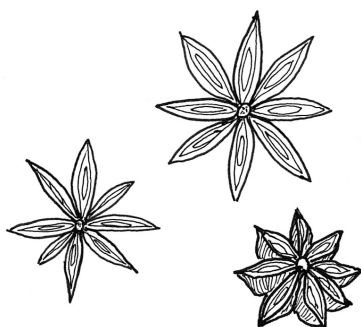
ALTHEIMER JAGD

Madeira-Zitronen-Jus, gegrillter Wirsing, Serviettenknödel

Dessertvariation

In 3 Gängen ohne Suppe 39,5

In 4 Gängen 44,5



24. NOVEMBER 2021

VORSPESIEN

Lachsforellentatar FORELLENZUCHT MAYER	11	€
Kräuterseitlinge, geschmorter Lauch, Birne, Walnüsse, Nussbutter		
Gebratene Gänseleber GEFLÜGELHOF HEINZLER	10,5	
Illmenseer Linsensalat & -püree, Quitten, Petersilienwurzel		
Ziegenfrischkäse-Walnuss-Flan NATÜRLICH VOM HÖCHSTEN	9,5	
würziges Rote-Bete-Apfel-Ragout, Chicorée-Radicchio-Salat		
Regionale Süßkartoffelsuppe HOFGUT RENGOLDSHAUSEN	6,5	
Sauerrahm, Frühlingslauch		
Kleiner grüner Beilagensalat	4,5	
Apfeldressing, zweierlei Kürbis, Kürbiskerne, Heggelbacher Felsbrocken		

HAUPTGERICHTE

Rosa gegrilltes Bio-Roastbeef HOFGUT BRACHENREUTHE	32	
rauchiges Demeter-Paprikagemüse, Pommes frites		
Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Schwein	19,5	
Zitronen-Kapern-Mayonnaise, Pommes frites (<i>plus Beilagensalat: 23 €</i>)		
Rosa gebratenes Lammfilet	28	
Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin		
Gebratenes Lachsforellenfilet	25,5	
Senf-Kürbiskerne, cremiger Wirsing, Ostracher Kürbis-Quinoa		
In Petersilienbutter gebratenes Zanderfilet	29,5	
Blumenkohlstampf, Kartoffelgratin		
Bodensee-Pilz-Risotto KULTURPILZE BODENSEE	14,5	
Walnuss, Petersilie, Crowdfarming-Granatapfelkerne		

DESSERTS

Kleine Crème brûlée & Espresso	4,5	
„Affogato“ – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis	4,5	
Bioland Eis- & Fruchtsorbets PEPPE GELATO / RODDEWIG	je Kugel	2 / 2,5
Schoko / Vanille / Haselnuss / Mango / Zitrone / Waldfrucht		
Kleiner Bratapfel mit Bioland-Vanilleeis	7	
Mousse au chocolat	5,5	
geschlagene Sahne, eingelegte Berberitzen		

