



Vorspeisen

Frische Blattsalate von der Gärtnerei Feger

Unser Lieblingsdressing | Gurken 12

Hausgemachte Hummer Ravioli 2.0

Maine Lobster | Limetten Blatt Schaum

Zitronengras - Velouté 32

als Hauptgang 38

Hauptspeisen

Châteaubriand vom Rind aus der Region - am Tisch tranchiert

Sauce Béarnaise | Pommes Pont Neuf | Rotweinjus

Sommergemüse

(ab 2 Personen) 51 pro Person

Cordon Bleu

Biokalbsrücken (Thomas Matt) | 36 Monate gereifter Bergkäse

Roh- und Kochschinken von unseren eigenen Schweinen

Sommergemüse | Pont Neuf Pommes frites 36

Desserts

Mojito Tarte

Basilikum | Erdbeeren 13.50

Käse von unserem Käsewagen made by

TÜRTSCHER
DIE SCHREINERMANUFAKTUR

aus dem Käsekeller „Jamei“ vom Affineur Martin Röble und andere nationale und internationale Käsespezialitäten

3 Sorten 12.50

4 Sorten 14.50

ab 5 Sorten 16





Unser Menü

Gänseleber - Variation klassisch

Terrine | Schnitzel | Bodensee Apfel | Brioche

Wolfsbarsch aus Cadiz auf der Haut gebraten

Sauté von Melone und Frühlauch | Dost Schaum | Pariser Gnocchi

Kürenwald Reh | Mandelkruste

Wacholder Jus | Polenta Blini | Ratatouille | Brokkoli Creme

Käse von unserem Käsewagen made by **TÜRTSCHER**
aus dem Käsekeller „Jamei“ vom Affineur Martin DIE SCHREINERMANUFAKTUR  andere nationale und internationale Käsespezialitäten

Schwarzwälder Kirsch Torte

Panna Cotta | Schokolade | Kirsche

3 Gang 68

4 Gang 75

5 Gang inkl. Käse 86