APERITIF-EMPFEHLUNG

Kirsch-Sekt Sekt | Kirschlikör | Piment d'Espelette · 0,1l 7

Limoncello-Spritz Sekt | Limoncello · 0,2l 8

unsere Menüs

Gerne können Sie die Gerichte aus unseren Menüs auch einzeln bestellen. Upgrade um einen zusätzlichen Gang + 10

HERBST-MENÜ

Knackiger Feldsalat
Nuss-Senf-Vinaigrette | Croutons 10

Confierte Entenkeule
Entenjus | Apfelrotkraut | Kartoffelknödel 27

Nougat-Parfait
Orangensalat | Espuma 10

Drei Gänge 39

MENÜ „1553"

Terrine von der Entenleber
Kirsche | Brioche | Portwein 18

Cannelloni vom Kalbsbries
Trüffel | Erbse | Melange blanc 16

Gebratenes Filetsteak vom Rind
Speckböhnchen | Gratinierte Rahmkartoffeln | Béarnaise 39

Guanaja-Schokomousse
Beeren | Sorbet 10

Vier Gänge 75

FISCH-MENÜ

Cremesuppe vom Hummer
Crème fraîche | Hummer-Ravioli 16

Gebratener Steinbutt
Nüdele | Beurre blanc | Wildbrokkoli 39

Crème brûlée
Beeren | Erdbeersorbet 10

Drei Gänge 55

Keine Lust auf Süßes? Dann empfehle ich unsere Käsevariation vom Maître Affineur Waltmann.

vanna weg oder zwischa denna

VORSPEISEN UND SUPPEN

Schwäbische Kraftbrühe vom Hegau-Rind
Kräuterflädle | Wurzelgemüse | Schnittlauch 8

Klassischer Beilagensalat
Kartoffelsalat | Blattsalate | Hausdressing und Garnitur 8

Gebratener Elsässer Ziegenkäse
Feigensenf | Sonnenblumenkerne | Salatbouquet 13

Tatar vom Black-Angus-Rinderfilet von Hand geschnitten
Kräutercreme | pikant oder mild 17
Upgrade mit 10 g Kaviar vom Stör, Imperial Auslese + 24

Drei Austern „Tia Maraa" von Gillardeau irische Premium-Austern
natur mit Zitrone oder Schalotten-Gurken-Vinaigrette 17
jede weitere Auster + 4,50 · als „Taste it" eine Auster 6,50

d´ Hauptspeis

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Käsknöpfle
hauseigene Käsemischung | geschmälzte Zwiebeln | Salatbouquet 18

Omas hausgemachte Kalbsmaultaschen
Kartoffelsalat | geschmälzte Zwiebeln 18

Südtiroler „Schlutzer"
Ricotta-Spinat-Füllung | geschäumte Butter | Parmesan | Petersilie 19

Kreuzwirts Cordon bleu
Schweinerücken | Limburger | Rauchfleisch | Pommes frites 22

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
Preiselbeeren | Zitrone | Pommes frites, hausgemachte Knöpfle oder Kartoffelsalat 28

Variation von Edelfischen
gebutterte Nüdele | Wildbrokkoli | Hummerschaum 35

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Roastbeef
Röstzwiebeln | Kalbsjus | hausgemachte Knöpfle 35

Schweizer Wurstsalat
Kalbslyoner | Emmentaler | Zwiebeln | Garnitur | Bauernbrot 13

GENUSS DURCH HEIMAT
Yannick Traut
UND HANDWERK

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte vorab unser Serviceteam an.

Fleisch, Fisch & Hummer

SPEZIALITÄTEN

Black Angus Burger ca. 250 g · medium oder well done
hausgemachtes Black-Angus-Patty | Burgersoße | Salat | Tomate | Zwiebeln | Käse | Speck | Pommes frites 24

Hummer-Ravioli vom kanadischen Hummer
hausgemachte Ravioli | Hummersoße | Kirschtomaten | Parmesan 29

Hummer-Pasta vom kanadischen Hummer
½ Hummer, vorausgelöst, in der Schale serviert | Nüdele | Hummersoße | Kirschtomaten 45
als „Taste it" 14

½ kanadischer Hummer
vorausgelöst | zerlassene Butter | eine Beilage nach Wahl 45

Seezunge „meunière", im Ganzen gebraten ca. 400 g
zerlassene Butter | Zitrone | Petersilie | eine Beilage nach Wahl | auf Wunsch am Tisch tranchiert 45

STEAKS

Black Angus Rumpsteak ca. 350 g
leicht durchwachsen, mit Speckrand serviert 37

Black Angus Rib Eye, Grain Fed ca. 350 g
durchwachsen mit typischem Fettauge, reif im Geschmack 39

Black Angus Rinderfilet ca. 250 g
butterzart, mager und fein im Geschmack 39

Ibérico Pluma Bellota ca. 250 g, tranchiert
stark marmoriert, typischer Geschmack 35

Kalbskotelett aus der Krone ca. 350 g, mit Knochen
mager, mit zarter Struktur 39

Irische Lammkrone ca. 350 g, mit Knochen
leichter Speckrand, fein im Geschmack 39

Zu allen Steaks servieren wir eine Beilage und eine Soße nach Wahl. Jede weitere Beilage + 4

Garstufen Bleu 40 °C kurz angebraten, roh · Englisch 45 °C roher Kern · Medium rare 50 °C warmer, blutiger Kern · Medium 55 °C rosa Kern · Medium well 60 °C rosa, fast durch · Well done 70 °C durch

UPGRADE ZUM ORIGINAL SURF & TURF

½ kanadischer Hummerschwanz vorausgelöst | zerlassene Butter + 20

BEILAGE NACH WAHL

Pommes frites · Parmesan-Knoblauch-Pommes · Gratinierte Rahmkartoffeln · Kroketten · Gebutterte Nüdele
Gegrilltes Gemüse · Speckbohnen · Kleiner grüner Salat · Wilder Brokkoli

SOSSE NACH WAHL

Sauce béarnaise · Cognac-Pfeffersößle · Kalbsjus · Café-de-Paris-Butter · Teufelsdip · Kräuterbutter

zum Schluss

DESSERTS

Affogato
1 Kugel Vanilleeis | Espresso 6

Pistazzia Bella
1 Kugel Vanilleeis | Pistazienlikör 6

Piccolo Amore
3 kleine Kugeln Eis | Amarenakirschen | Sahne 7

Käsevariation vom Maître Affineur Waltmann
Feigensenf | schwarze Nüsse | Früchtebrot 12

Sonntagsglück

UNSER FRÜHSTÜCKSBUFFET FÜR GÄSTE AUS DER REGION

Gönnen Sie sich am Sonntag eine Auszeit und starten Sie mit unserem reichhaltigen Landfrühstück entspannt in den Tag.
Jeden Sonntag heißen wir auch Gäste herzlich willkommen, die nicht bei uns übernachten.

Jeden Sonntag 08:00 – 10:30 Uhr · pro Person inklusive Säfte und Heißgetränke 24
Sprechen Sie uns gerne an oder reservieren Sie per WhatsApp: 07573 9547677

GENUSS DURCH HEIMAT
Yannick Traut
UND HANDWERK

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte vorab unser Serviceteam an.