

Unsere Wochenkarte

RINDERLEBERTERRINE

Himbeermantel | gebratene Buchtel | Wildkräutersalat
Holundervinaigrette

15.90

RÖSTZWIEBEL SCHWARZBROTREMESUPPE

Speckcrumble | Bierschaum

8.30

PROSECCO ON ICE

hausgemachtes Kalamansisorbet
Mangoragout | aufgegossen mit Prosecco

8.60



FILETGESCHNETZELTES VOM RIND

aus eigener Aufzucht in BIO-Qualität
Egerlingtrüffelrahmsauce | gepickeltes Gemüse
Kartoffelrösti

46

GEGRILLTES SKIRTSTEAK

Chimichurri | grüner Spargel + grünes Spargelpüree
Hollandaise | Kartoffel-Mille-Feuille

39

ALLGÄUER SIEDFLEISCH

vom Ochsen aus eigener Aufzucht in BIO-Qualität
Bouillonkartoffeln | Meerrettichfäden

27

FLAT IRON (SOUS VIDE) & TOPSIDE

vom Rind aus eigener Aufzucht
rauchige Jus | Orangenbutter | Couscous-Minz-Salat
Dörraprikosencreme

42



DESSERTVARIATION

Mini Germknödel | Mohnzucker | Vanillesauce
Crumble | Zwetschgensorbet

13.90

Weinempfehlung

TESCH

2021 „Königsschild“
Riesling | Nahe
weich | elegant | floral
exotisches Fruchtaroma

0,1 6.40 | 0,2 10.40
0,75 39.-

DAUDEL

2022 „Bönnigheim“
Lemberger Gipskeuper
Baden-Württemberg
dunkles Rubinrot
reife Herzkirsche
Brombeeren
Holunderbeeren | Feige
dunkle Schokolade
reife Frucht | strukturreich

0,1 6.20 | 0,2 10.20
0,75 38.-