

# **Auswahlliste**

## **Menüvorschläge Frühjahr-Sommer**

### **Vorspeisen**

#### **Angebot Vorspeisenpreis 14,- €**

Parfait von Spinat mit geräuchertem Rochenflügel auf Muskatnußsoße mit kleinem Salat

Parfait von jungen Erbsen mit Limandesroulade auf Safransoße mit kleinem Salat

Badische Terrine vom Zander mit kleinem Salat und legierte Riesling-Eisoße

Salat von Puy-Linsen mit geräuchertem Wallerfilet und Salat

Roulade vom Waller mit Räuchersalz auf Olivenöl-Kartoffelsoße mit Pfefferbohnen

Salat von jungen Kohlrabi in Kräuteröl mariniert mit geräuchertem Trüffel-Kabeljau

Asiatisch gebeizter Lachs auf Kokosnuß-Kräutersoße mit kleinem Salat

Mousse von Tomaten mit Shrimps in Olivenölsoße mit Salaten der Saison

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen und kleinem Salat

Roulade vom Pangasiusfilet in Thai-Currysoße mit Salaten in Kokosnußdressing

Sellerieparfait mit geräucherter Perlhuhnbrust auf Pilz-Honigpanaché

Baby-Leaf-Salate in Himbeeressig-Walnußdressing mit Gambaspieß

#### **Angebot Vorspeisenpreis 16,- €**

Salat und Mousse von grünen Spargeln mit Lachsforellenroulade in Limonenölsoße

Roulade von Maischollenfilet auf marinierten Frühlingsgemüse in Pinienkernmarinade

Tatar und Roulade vom Schottischen Wildlachs auf Schnittlauchcreme mit Wildkräutersalat

Mousse von Blumenkohl und Blattpetersilie mit Krevettenspieß auf schwarzen Walnüssen

Gemüse-Riccota-Terrine mit geräuchertem Rochenflügel auf Tomaten-Olivenölconfit

Sülze von Lachsforelle und Meerrettich und Räucherforellenmousse mit rote Bete und Salat

Variation von bunten Paprika mit Zander auf Kräuterpesto

#### **Angebot Vorspeisenpreis 18,- €**

Sesam-Thunfischtatar mit mariniertem japanischem schwarzem Reis und Karotten-Ingwersoße

Thunfisch mit Paranüssen gebraten auf Melonensalsa

Salat von Frühlingsgemüsen in Estragon-Essig mit Törtchen vom Thunfischtatar

„Roastbeef“ vom Yellow-Fin-Thunfisch auf Salat von Gemüse in Mango-Chili-Dipp

Thunfisch-Tomatentatar in Olivenölemulsion mit Salat von Ratatouille-Gemüsen

Carpaccio vom Blue Fin Thunfisch Soja-Wasabicreme und süße-sauer mariniertes japanischer schwarzer Reis

Carpaccio vom Blue Fin Thunfisch mit Kokosnuß-Kräuter marinade und Baby-Leaf-Salaten in Sesamdressing

Süß-sauer eingelegter Chinakohl mit Törtchen von asiatisch gewürztem Thunfisch tatar in Limonencreme

Salat von schwarzen Beluga-Linsen in Kokosnussessig mit Gambas und Ananas-Thunfisch tatar

getrocknete Strauchtomaten und gelbe Paprika mit gebratenem Krevettenspieß in Pinienkern marinade und Gartenkräutersalat

Salat und Mousse von grünen Spargeln mit Lachsforellenroulade in Limonenölsoße

Parfait von gelben Paprika mit gebratenen Gambas auf Salbeipolenta

Lauwarmer Pfifferlingrisotto mit Wachtelstrudel und Romana-Ruccolasalat

Sülze von Trüffel und Kalbshaxe mit geräucherten La-Rate-Kartoffeln in Pinienkernöl

Vitello Tonnato unsere Art

- Kalbsrücken mit Kapern-Thunfisch tatar und Gartenkräuter-Kressesalat -

### Angebot Vorspeisenpreis 20,- €

Tatar vom Schottischen Wildlachs auf Schnittlauchcreme mit Salaten umlegt

Limonen-Lachstatar auf Püree von Safran-Blumenkohl und Petersilienöl

Tatar vom Yellow-Fin-Thunfisch und Kokosnuß-Kräuter-Kaltschale mit asiatischem Kräuter-Kressesalat

Salat von Borlotti-Bohnen in Rotweinessig mit Blattpetersilien-Taubencrepinette

Frühlingsgemüse in Ruccola-Pesto mit Stubenkükenroulade

Carpaccio von weißem und grünen Spargeln in dreierlei Balsamessigcreme und Duo von der Maischolle

Sülze von Edelfischen und Safran mit eingelegten italienischen Gemüse in Basilikumpesto

Salat von Spargel mit gebeiztem Wildlachs und Kräuter-Kressesalat

Lachsforellenroulade auf Graupen „au Beurre Blanc“ mit Greyerzer-Käsekräpfen und Kräuterpesto

Terrine von Schottischem Lachs und Zander auf Krustentier-Mayonnaise und kleinem Salat

Artischocken und gelbe Paprika mit gebratenen Gambas in Pinienkern marinade

Roulade vom Bachsaibling und Krebsen in Krebssoße mit Salaten

Süß-sauer eingelegter Radicchio und Chicorée mit gebratenen Krevetten in Aniset marinade

Salat von Mini-Artischocken und gebratenen Gambas mit Kräuter-Kressesalat in Safransoße

Rotbarbe auf Safran-CousCous mit Minzöl und getrockneten Tomaten

Rotbarbenfilet mit Pestopanade frittiert auf Rotwein-Radicchiorisotto in Thunfischemulsion

Salat von Artischockenböden, getrockneten Tomaten und Paprika in Parmaschinken marinade mit gebratenen Gambas und Jakobsmuschel

Variation von Barbarie-Ente und Pfifferlingen mit geliertes Entenkraftbrühe

Variation (Salat, Suppe, Sülze, Mousse) von weißen Spargeln mit gebeiztem Wildlachs und Lachstatar

Getrüffelter Rahmlauch mit gebratenen Jakobsmuscheln und Banjuls-Zwiebelmarmelade

Gebratene Jakobsmuscheln auf Trockenfrüchte-CousCous in Banyulssoße

Blattspinat in Ingwermarinade mit gebratenen Jakobsmuscheln und Curryöl-Emulsion

Sashimi von der Taube mit mariniertem Mai-Wirsing in Limonenöl

Roh marinierte Kalbsfiletscheiben in Ingwer mit Aprikosen-Raz el Hanout-CousCous

Krevetten-Wan-Tan auf Mangoketchup mit Zitronengras-Kokosnuß-CousCous

### **Angebot Vorspeisenpreis 22,- €**

Bouillabaisse „Unsere Art“

Bouillabaisse-Sülze mit gebratener Rotbarbe, Rochenflügel, Loup de Mer und Gamba in Knoblauchöl-Emulsion

Entenbrust-Gänsestopfleberterriner mit Banjulssoße mit Romanasalat in Feigensenfmarinade

Cavaillonmelone-Chilikaltschale mit Jakobsmuschelspieß und CousCous-Salat mit Jakobsmuscheln carpaccio

Variation von Pfifferlingen (Suppe, Parfait und Salat) mit Wachtelroulade

Sülze von Lachs, Zander und kleinen Gemüsen auf Langustinensoße mit Gartenkräuter-Kressesalat

Gänsestopfleberterriner mit Banjulssoße und Capuccino von schwarzen Trüffeln

Kokosnuß-Kräutersülze mit Kaninchenrücken und gebratenen Gambas auf Mangoketchup und Ingwerkürbis

In Rotwein pochierter Lammrücken auf Cous-Cous-Salat mit Artischocken-Tomaten-Salsa

### **Suppen**

#### **Angebot Suppenpreis 5,- €**

Geflügelkraftbrühe mit Waldpilzen

Tomatensuppe mit Oliven und Basilikum

Kartoffelschaumsuppe mit Champignons

#### **Angebot Suppenpreis 6,- €**

Suppe von Räucherforelle mit Lachsfrühlingsrolle

Kraftbrühe mit Grießklößchen, Eistich und kleinen Gemüse

Wachtelessenz unter der Blätterteighaube

Currysuppe mit Lachs

Meerrettichsuppe mit Lachs

Selleriesamtsuppe mit Forellenfilet im Speckmantel

**Angebot Suppenpreis 8,- €**

Gartenkräutersuppe mit Gambas

Suppe von Flusskrebse

Räucherforellensuppe mit Speckdatteln und Lachsstrudel

Kokosnuss-Kräutersuppe mit Gamba

Klare Fischsuppe mit Safran und Wurzelgemüse

**Fischgerichte****Angebot als Zwischengericht 16,- €, als Hauptgang 22,- €**

Wallerfilet mit Meerrettichkruste auf Rote-Bete-Kartoffeln in Pommery-Senfsoße

Wallerfilet auf Räucherforellenrisotto in Blattpetersiliensoße

Zanderfilet auf Estragonessig- Weißkraut in leichter Dijon-Senfsoße

Zanderfilet auf Kräuterrahmudeln in Safran-Proseccoschaum

Zanderfilet mit Speck gratiniert auf Blattpetersilien-Kartoffeln in weißer Pfeffersoße

Zanderfilet auf Rotweinrisotto in Fenchelfond

Zanderfilet auf Frühlingsgemüse in Rieslingsoße

Zanderfilet auf Muskatnußrisotto in Spinatsoße

Zanderfilet mit der Haut gebraten auf Pesto-Risotto in Balsamessigbutter

Zander auf rotem Zwiebelconfit mit Mini-Artischocken in Gänsestopflebersoße

Zander auf wildem Reis mit Pinienkernen auf Cognac-Hummersoße

Zanderfilet auf wilden Spargeln in Champagner-Safransoße

Zanderfilet im Blattpetersilienmantel auf gelbem Paprikarisotto in Estragonessigsoße

Schottischer Wildlachs auf Safranrisotto in Gartenkräuter-Rieslingsoße

Schottisches Wildlachsfilet auf Zuckerschotenrisotto in Curry-Chilisoße

Schottischer Wildlachs mit Apfel und Sesam gratiniert auf Meerrettichsoße

Lachsforellenfilet auf PaprikaCousCous in Gartenkräutersoße und Gemüse

Mai-Schollenfilet auf Riesling-Krabbenrisotto in Brunnenkressesoße

Pangasiusfilet auf weißem Spargelgemüse in Bärlauchsoße mit Risollée-Kartoffeln

Limandesfilet auf Olivenöl-Tomatenrisotto in Hummersoße

**Angebot als Zwischengericht 18,- €, als Hauptgang 24,- €**

- Loup de Mer auf Honig-Soja-CousCous in Zitronengrassoße
- Loup de Mer auf geräucherten gelben Paprika mit Minz-Gewürz-CousCous und Pfefferbutter
- Loup de Mer auf Orangen-Zitronenblättertarte mit Fenchel-Krustentierjus
- Loup de Mer auf Champagnerrisotto in Safranfondue
- Loup de Mer mit Bergpfeffer gebraten auf Wasabi-Reis in Reissessigsoße
- Loup de Mer auf Kalbskopf-Kartoffelragout mit Raz-el-Hanout-Gewürzsoße
- Loup de Mer mit Safranpanade auf Spaghettini in Hummerbisque
- Loup de Mer auf Erbsen-Risotto in Champagner-Safranfond
- Dorade Royale auf Paella-Reis mit Krevetten in Mandel-Zwiebelmarmelade und Balsamessig
- Dorade Royal Filet auf getrüffeltem Rahmlauch und Portwein-Zwiebelmarmelade
- Dorade Royale auf Olivenölrissotto mit Tomaten in Limonensoße
- Bachsaiiblingfilet mit Safrankruste auf Spinatpulpe mit Roter Zwiebelmarmelade
- Rochenflügel auf weißem Bohnenpüree mit Trüffeln in Balsamessigsoße
- Rochenflügel auf Ingwerwirsing mit süßer Kartoffelsoße
- Meeräsche auf Mais-Risotto in Shiraz-Beurre Rouge
- Meeräsche auf Estragonessigweißkraut in Odenwälder Kartoffelwurstsoße

**Angebot als Zwischengericht 20,- €, als Hauptgang 26,- €**

- Baby-Seeteufel auf Krebs-Vanillebisque mit Topinamburragout
- Seeteufel auf Wasabi-Reis in Reissessigbuttersoße
- Seeteufelkotelette auf Sesam-CousCous in schwarzer Reissoße
- Seeteufel auf Blattpetersilien-Muschelrisotto in Safran-Vanillefumé
- Seeteufelkotelette auf kleinem Gemüse-Curry in Hummersoße mit Kokosnußrisotto
- Seeteufelkotelette auf Püree von süßen Kartoffeln in Ochsenchwanzjus

**Hauptgerichte**

**Angebot Hauptgangpreis 14,- €**

- Schweinesteak mit Panaché von Pilzen dazu Zucchini-Gemüsegratin und Herzoginkartoffeln
- Strudel vom Schwäbisch-Hällischen Spanferkel und Seranoschinken auf Rahmweißkraut in Senfjus
- Geschmorte Lammhüfte auf Tarte von grünen Bohnen und Kartoffeln in Rotweinjus
- gerolltes Kalbssteak auf Rahmgemüse in Gartenkräuterjus mit Krokettchen
- Kalbssteak mit Speckchampignons und Käse überbacken auf Balsamessigjus mit Dauphinkartoffeln und ZucchiniGemüse
- geschmorte Lammhüfte mit Oliven und getrockneten Tomaten auf Artischocken mit ZucchiniGemüse und Butterpolenta

Maispoulardenbrust mit Tomatenfarce gebacken auf  
Brunnenkresserisotto in Pfefferjus

Filet vom Iberico Schwein in der Parmesanhülle gebraten auf  
Balsamessigjus mit Polenta

Medaillons vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein in  
Steinchampignonrahmsoße mit Kartoffelkroketten

Medaillon vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Trüffel-  
farce im Brickteig gebacken auf Wirsing in Rotweinsauce

Maispoulardenbrust auf Sesamnudeln in Orangen-Ingwersauce ,Gemüsetempura

### Angebot Hauptgangpreis 16,- €

Perlhuhnbrust auf Kohlrabi-Morcheltarte in Brunnenkressejus mit Kartoffelstrudel

Perlhuhnbrust auf Frühlingsgemüse aus dem Wok auf Teriyakisauce mit dreierlei Wan Tan

Perlhuhnbrust mit Kräuter-Spargelcrepes auf Morchelsauce mit geräucherten Frühkartoffeln

Perlhuhnbrust auf Gänsestopfleberjus mit Brunnenkresserahmkartoffeln

Perlhuhnbrust auf Pfifferlingrisotto in Lavendeljus mit wilden Spargeln im Strudelteig

Perlhuhnbrust auf Pfifferlingen á la Crème mit Mandel-Semmelauflauf und Sommerwirsing

Perlhuhnbrust auf Pinienkern-Polenta mit Parmesan-Kartoffelsauce und Balsamessigzwiebeln

Perlhuhnbrust auf Dörrobst-CousCous in Gänsestopfleberjus

### Angebot Hauptgangpreis 18,- €

Entrecote mit Kräuterkruste auf Dijon-Senfsoße, Kartoffelgratin

Rumpsteak mit Odenwälder Schwarzbrot-Kirschsoße auf Rahmwirsing und Kartoffelgratin

Entrecôte vom Simmertaler Rind mit Meerrettich-Preiselbeerkruste in Pilzsoße

Hochrippe vom Simmertaler Rind mit Kräuter-Senfkruste auf Rahmwirsing mit  
Sommertrüffeln in Burgunderjus mit Kartoffel-Thymianmousse

Entrecote vom Hohenloher Rind mit Pommerysenfkruste auf Rotwein-Zwiebeljus, Kartoffelgratin

Kalbssteak in Mandeln gebraten auf Trüffelrahmsauce mit  
Petersiliennudeln und Zucchini-Gemüse

Kalbssteak unter der Brombeerkruste auf Pfifferlingsauce mit Strudel von Gemüse- und Kartoffeln

Kalbsteak in der Parmesanhülle auf italienischem Pfannengemüse in geräucherter Tomatenjus

Kalbsteak mit Mairitterlingen gratiniert auf Brunnenkresserahmkartoffeln

Kalbssteak auf Morchelnudeln in Rotweinjus mit Gemüsegratin

Milchkalbmedaillon im Brickteig gebacken auf Spargel-Morchelragout in Sommertrüffelbutter

Kalbsteak in Mandeln gebraten auf Pfifferlingsauce mit Blattpetersiliennudeln und Zucchini-Gemüse

Roulade vom Kalbssteak im Brickteig gebacken auf Graupen a la Crème mit Schnittlauch und  
Kräutersaitlingen in roter Zwiebeljus mit Dauphinkartoffeln

Warm geräucherte Kaninchenkeule auf Trüffelpolenta in Portweibuttersauce

geschmorte Kaninchenkeule mit Oliven und Rosmarin auf Sommertrüffelpolenta mit Gemüsetomate  
Warm geräucherte Kaninchenkeule auf Trüffelpolenta in Portweinbuttersoße mit italienischen Gemüse

### **Angebot Hauptgangpreis 20,- €**

Entenbrust auf Sellerie-Trüffeltarte in Sherrysoße mit Dauphinkartoffeln

Entenbrust auf Kokosnuß-Kräuter- Cous-Cous in Mango-Chilisoße

Entenbrust auf Thai-Gemüse-Tartelette in schwarzer Sesamjus mit Kartoffel- Wan-Tan

Entenbrust auf Sesamnudeln in Orangen-Ingwersoße ,Gemüsetempura

Entenbrust auf süß-saurer Blutorangenjus mit weißen Spargel im Crepes gebacken  
und Kartoffel-WanTan

Entenbrust auf Kokosnußküchlein mit jungen Möhren und Zuckerschoten in schwarzer Reissoße

Entenbrust auf Kokosnuß-Gemüseragout in schwarzer Sesamjus mit Kartoffel-Frühlingsrolle

Entenbrust in Blutorangenjus auf Trüffel-Schwarzwurzeltarte mit Mandelkartoffel

Entenbrust auf Zimt-Trockenfrüchte-CousCous in Feigenjus mit Ingwer-Karotten

Entenbrust auf Limonenwirsing in Pedro-Ximenes-Sherryjus und Walnußbrot-Backpfel

Lammrücken auf Graupen in süß-saurer Schwarzbrotjus mit „Topinamburbrot“

Lammrücken in Garam Marsala gebraten auf Sauerrahmlinsen in Malzbierjus mit Kartoffel-Gemüsestrudel

Lammrücken auf Tobinambur-Tarte in Brunnenkressejus mit geschmorter Petersilienwurzel

Lammrücken auf Limonenwirsing mit Cuminjus und Graupencrepes

Lammrücken auf Lammhaxenconfit mit getrockneten Früchten und Staudensellerie-Kartoffel-Charlotte

Lammrücken mit getrockneten Tomaten im Strudelteig auf Parmesanrisotto in Barolobuttersoße mit  
gefüllter Gemüse-Paprika

Lammrücken auf Paprika-Hirse mit grünem Kartoffelpüree in Zitronenblätterjus

Lammrücken im Parmaschinken gebraten auf Parmesanpolenta in Salbeijus

Lammrücken mit Lammhaxenblättertieg auf flüssiger Kräuterpolenta und Paprikakartoffel

Lammrücken auf Kräuterkartoffeln mit Rotweinessig-Kapernjus

Lammrücken auf Hirsegemüse in Rotweinzwiebel-Senfjus mit Gratinkartoffeln

Lammrücken auf sauren Bohnen in weißer Pfeffersoße, Kartoffeln in Räuchersalz

Lammrücken auf Kohlrabi-Morcheltarte in Bärlauchjus mit Schinkenkartoffeln

Lammrücken auf Butter-Lavendel-Polenta in Barolobutter mit Zucchini-Gemüsegratin

Lammrücken auf süß-sauerm Radicchio-Risotto in Lammhaxenjus mit Gemüsestrudel

**Angebot Hauptgangpreis 22,- €**

Hirschrücken mit Portweifeige auf Sellerie-Mousse und Feigenreduktion mit Wirsing-Crepes (ab August)

Hirschrücken auf Petersilienwurzeltarte in Trüffelbutter mit Rote-Bete-Kartoffelpüree (ab August)

Hirschrücken auf Thymian-Honigjus mit Mandelkartoffeln und Sternanisrotkraut (ab August)

"Schnitzel" von der Hirschkeule mit Mandeln gebraten auf Sommertrüffelbutter mit Herzoginkartoffeln

Rinderfilet in Mandel-Zwiebelkruste auf Feigenjus mit Kartoffel-Wirsingstrudel

Kaninchenrücken auf Hirsegemüse in Süßer-Senfjus mit Zuchinitörtchen

Kaninchenrücken auf Mandelpolenta in roter Traubensoße

Kaninchenrücken-Crepinette auf gebratenem Mangold in Rotweibutter mit karamellisierten Macadamianüssen

Taubenbrust auf Tarte von Gemüse und Feigensenf in Blattpetersiliensoße

Taubenbrust auf Minz-Kartoffelpüree mit Gemüse-Wantan in Chili-Karamelsoße

Taubenkotelette auf Mandelmilch-Risotto mit Honig-Thymianjus

Taubenbrust auf Reissessigrisotto in Sojasoßenbutter mit Gemüsetempura

**Dessert****Angebot Dessertpreis 6,- €**

Creme Brullée

Creme Karamel mit Pedro-Ximenes-Sherryeis

Portion Munster Käse mit Feigensenf und Walnüssen

Rote Grütze mit Vanilleeis

Erdbeeren in Mangomark mit Erdbeersorbet

**Angebot Dessertpreis 8,- €**

Quarkmousse mit Früchten / Beeren

Mousse von brauner und weißer Schokolade

Exotische Früchte in Mangomark mariniert mit weißem Schokoladeneis

gebackene Feige mit weißem Schokoladeneis auf Honigsoße

Ananasküchlein mit weißem Schokoladeneis auf Kokosnußsoße

Variation von Passionsfrüchten

Orangentarte auf Minzkompott mit Pomeranzeneis  
 Beeren in Proseccoschaum mit Pralineneis  
 Clafoutis von Himbeeren mit Himbeersorbet  
 Joghurt-Minzsülze mit Beerenkompott und Sorbet  
 Zwetschgenröster mit Marzipan-Mandeleis  
 Brombeerragout mit Schokoladenküchlein und weißem Kaffeeis

**Angebot Dessertpreis 10,- €**

Schokoladencrepes mit Calvados-Äpfeln und Pralineneis  
 "Besoffener Guglhupf" mit Marzipan-Mandeleis  
 Schokoladen-Minz-Bratapfel auf Valhrona-Schokoladensoßen mit Calvadoseis  
 Variation von der Valrhôna Schokolade  
 Schokoladencrepes mit Calvados-Äpfeln und Pralineneis  
 Birnenstrudel auf Haselnußnougatsoße mit Birnen-Vanillesorbet (Herbst)  
 Birnenstrudel mit Orangen-Nougateis auf weißer Vanille-Balsamessigsoße (Herbst)  
 Orangenmousse und Zitronentarte auf Vanille-Schokoladensoße  
 Panna Cotta mit Honig-Ameritinieis und Apfel-Walnußsalat  
 Variation von frischen Beeren  
 Tempura von Baby-Banane im Schokoladenbackteig mit Safraneis und Kokosnuß-Schokoladensorbet  
 Zwetschgentarte auf Schokoladensoße mit Marzipan-Mandeleis (ab August)  
 Variation von Piemonteser Haselnußnougat  
 Creme von Sao Thomé Schokolade mit Mangospoom mit Zitronengraseis  
 Gratin von Baby-Banane und Safran mit Sesameis

***Jahreszeitlich bedingt können nicht  
 alle Zutaten garantiert werden.***

***Gerne beraten wir Sie bei der Menüauswahl!***