Suppen

Bermuda Fischchowder, scharfe Fischsuppe mit Gemüse, mit Sherry und Rum 7,20

Scharf saure klare Fischchili Kraftbrühe mit Fisch-Koriander Wantan und Garnelen 7,20

Tom Kah Gai thailändische Hühner -Kokossuppe, Koriander Limonenblätter Ingwer, Zitronengraß, Hühnerfleisch und Pilzen 7,20

Rinderbrühe mit kleinen Maultäschle 6,20

Spargelcremesuppe 6,20

Bayrische Leberknödelsuppe 6,20

Flädlesuppe 5,90

Vorspeisen

Burrata mit Tomaten, in Balsamico Olivenöl Dressing mit Rucola und Basilikum 10,40

Rinder Carpaccio mit frischen Pilzen auf Feldsalat in Balsamico-Trüffelöl Dressing mit Sommertrüffel und Parmesan 15,90

Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit grünem weißem Spargel, Süßkartoffeln Ingwer, Koriander, Frühlingszwiebeln, Zitronengrass auf Chilisauce 10,90

Black Tiger Riesengarnele und Garnele gegrillt mit Kirschtomaten, Pilzen und Blattsalaten in Balsamico-Dressing 16,90

Spargelrahmragout mit Spargel, Garnelen ,Pilzen, Hummer Butter Weißwein Sahne im Blätterteig Pastetchen 13,80

Panierte gebackene Champignons mit Salatgarnitur und Kräutercreme 12,90

Blattsalate in Senf- Kräuterdressing Thunfisch Avocados, Oliven und Kirschtomaten 9,80

Fische

Frisches schottisches Lachsmedaillon gegrillt in Safransauce mit Reis 27,60

Frische Seeteufel Filets gegrillt auf Hummersauce mit Nudeln 35,40

Frisches Zackenbarsch Filet gegrillt auf Chilisauce mit Reis 31,60

Frische Bachsaibling Filets gegrillt in Bärlauchrahmsauce mit Dampfkartoffel 28,70

Fischgrillteller Edelfische gegrillt in Weißweinsauce und Dampfkartoffel 28,90

Große Salatplatte mit frischen gegrillten Edelfischfilets
und frischen gegrillten Pilzen 26,90

Aus dem Wok Garnelen mit frischen Gemüsen, Pilzen, Chilisauce mit Reis 26,90

Schwäbische und Saison Gerichte

Hechinger Leibspeise mit Schweinefilet, Rostbraten und Maultasche
Champignonrahmsauce mit hausgemachten Bärlauch Spätzle 23,70

Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt mit Salatteller 15,60

Hausgemachte Alb Lamm-Bärlauch Maultaschen mit Rotweinsauce und
bunter Salatteller 15,60

Schwabenpfanne 3 Schweinfilets auf Käsespätzle mit Rahm Sauce
und Champignonrahmsauce 24,60

Schwäbischer Rostbraten gegrillt mit Rahmsoße, Röstzwiebeln
und hausgemachte Spätzle 27,20

Ungarisches Rinder Goulasch geschmort mit Rotwein und Zwiebeln
Semmelknödel 18,40

Spargel

Frischer Stangenspargel im Kräuterflädle mit Schinken, Käse und
Sc. Hollandaise überbacken 14,20

Hauptgänge

Frischer Deutscher Stangenspargel mit Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter
mit Kartoffeln oder Flädle 25,60

mit gemischtem Schinkenteller 29,60
mit kleinem Schweinefilet 30,60
mit kleinem Kalbsrückensteak 31,90
mit kleinem Putensteak 29,80
mit kleinem Lachsfilet 30,90
mit kleinem Rinderfilet 35,90
mit gegrillten Gambas und Garnelen 33,40

Frischer Spargel „Harlekin" mit Räucherlachs und Krabben
Sc. Hollandaise überbacken und neuen Kartoffeln 31,20

Frischer Spargel „Mailänder Art" mit Kräutern Parmaschinken
Mozzarella und Parmesan überbacken neue Kartoffeln 30,90

Steak und Grillgerichte

Rumpsteak Kupferpfanne mit Whiskey -Pfeffersauce und Kroketten 28,90

Black Angus Rumpsteak Steak mit Fettrand ca 350 g gegrillt mit Kräuterbutter und wilden Kartoffeln 30,40

Rinderfilet vom Rost mit Sauce Bearnaise, Kroketten und frischem Gemüse der Saison 37,40

Rinderfilet gegrillt mit Rahmsauce und Waldpilzrahm mit hausgemachte Spätzle 37,40

Kleines Rinderfilet mit großer Salatplatte und Kräuterbutter 28,60

Surf und Turf mit Rumpsteak, Garnelen und Gambas gegrillt mit Sc. Bearnaise und wilde Kartoffeln 37,40

Grillteller mit Rindern, Pute und Schweinemedaillon in Champignonsauce Sc. Hollandaise, Speckscheibe, Pommes frites 26,90

Schweinerückensteak Tessiner Art mit Schinken und Käse überbacken Pommes frites 17,80

Schweinerückensteak gegrillt in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzlen 17,80

Paniertes Schweineschnitzel gebacken mit Pommes frites 17,80

Wiener Schnitzel vom Kalbrücken gebacken mit Pommes frites 22,90

Putensteak gegrillt in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle 18,80

Salat und Vegetarisch

Aus dem Wok Nudeln mit Gemüse, Kirschtomaten und Pilzen	15,20
Gemüseplatte mit Vollwertröstlingen und Pilzsauce	14,90
Hausgemachte Bärlauch oder Käsespätzle mit Sahne Käse und Röstzwiebeln und buntem Salatteller	14,50
Aus dem Wok Veganer Teller mit Gemüse, Pilze in Kokos-Currysauce und Reis	17,80
Fitnessalat mit Blattsalaten in Balsamico Dressing gegrillten Geflügelstreifen, Tomaten und frischen Pilzen	15,50
Mexikosalat mit Rind und Geflügelstreifen in der Tortillaschale, Sauerrahm, Zwiebeln, Mais,	15,90
Salatteller als Beilage	6,40

Dessert

Mousse au Chocolate Caramel und dunkel	8,90
Mini Mousse Caramel oder dunkel	3,90
1 Kugel Stracciatella Eis mit Baillys	5,40
1 Kugel Erdbeereis mit Pircher Erdbeergeist	5,40
Creme Brûlée mit Früchten	6,70
Apfelküchle mit Vanillesauce und Vanilleeis, Sahne	7,80