

DIE WELT  
GEHÖRT DEM,  
*DER SIE*  
*GENIESST*

*Giacomo Leopardi*

## VORSPEISEN

Luftgetrockneter Kaiserstühler Schinken  
vom Metzger Dirr  
Fenchel | Koriander | Walnuss-Salami  
14,50 €

Bunte Blattsalate | Orangen-Balsamicodressing  
karamellierte Nüsse und Kerne | Kernöl  
groß 9,80 € | klein 6,50 €

Karamellierter Ziegenfrischkäse  
vom Ringlihof  
Mango Salsa | junge Sommerblattsalate  
12,80 €

Gebackene Kalbszunge  
Remouladensoße | Blumenkohlsalat  
15,20 €

## SUPPEN

Gazpacho  
„Kalte Tomaten-Gemüsesuppe“ Sauerrahm  
9,20 €

Rinderkraftbrühe  
Flädle | Gemüse  
8,50 €

## HAUPTGÄNGE

Kaspressknödel | Salbeibutter  
bunter Tomatensalat  
(vegetarisch) 21,80 €

Frische Pfifferlinge | Kräuter-Weißweinsauce  
feine Nudeln  
(vegetarisch) 23,80 €

Lachsforellenfilet geräuchert | karamellierte Ingwer-Senfsoße  
Gurkengemüse | Neue Kartoffeln  
24,50 €

Frischer Fisch nach Tagesangebot  
„Unser Service berät Sie gerne

Rücken vom  
Bretonischen Salzwiesen-Lamm  
gegrillter grüner Spargel | Kartoffelgratin  
36,50 €

Brust von der Maispoularde | Currysauce  
gerösteter Blumenkohl | Hirse | Granatapfel  
26,80€

Rinderrückensteak 220g | Kräuterkruste |  
Karotten-Kohlrabigemüse |  
Rosmarinkartoffeln  
29,50 €

Wiener Schnitzel | Kartoffel-Radieslesalat  
| kleiner Sommersalat | Kürbiskernöl |  
Preiselbeeren  
26,80 €

Für 2 Personen am Tisch tranchiert Chateaubriand |  
Sauce Bearnaise | Kräuterbutter | Jus |  
Sommergemüse Kartoffelgratin  
48,00 € | pro Person

## DESSERT | EIS

Café Gourmand  
Espresso mit einer Kugel Eis und einer süßen Kleinigkeit 7,80 €

Marinierte Erdbeeren | Quarkmousse  
9,80 €

„Heidelbeertörtle | Baiser  
Pfirsichsorbet  
9,80 €

Eis und Sorbets aus Eigenproduktion  
Vanille | Schokolade | Himbeere Pfirsich  
2,50 € / Kugel