



## **VORSPEISEN**

---

Räucherlachstatar, Avocado, Schmand, Rucola  
16,00 €

Carpaccio von der Roten Beete, Trüffelöl, Schafskäse  
12,00 €

## **SUPPEN**

---

Bouillabaisse „Marseiller Fischsuppe“ Sauce Rouille, Baguette  
19,50 €

Rahmsuppe von der geräucherten Forelle, Meerrettich, Forellenkaviar  
8,50 €

## **HAUPTGÄNGE**

---

Geschmorte Lammkeule, Robiola-Kruste,  
Flageolets (grüne Bohnenkerne) Rosmarinkartoffeln  
16,90 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Maultäschle, Kalbsjus,  
geschmelzte Zwiebeln, Bärlauchspätzle  
24,50 €

Lamm-Careè am Knochen gebraten, Marktgemüse, Auberginen-Püree  
31,00 €

Kalbsrahmgulasch, Steinchampignons, Apfelrotkohl, Kartoffelknödel  
18,00 €

## **DESSERT**

---

Weißer Mousse mit marinierten Erdbeeren  
11,90 €

Scheiterhaufen mit Vanillesauce  
8,50 €

Schokotarte mit Vanilleeis und Beeren  
8,50 €