



EINSTIEG

Confiertes Stör	21
Vulkan Spargel Dill Buttermilch	
Markknochen und Tatar von Sehringer „Alten Kuh“	24
Gremolatakruste Blutampfer Focaccia	
Vegane Rote Beete Meringue	15
Tahin Rotebeete Granatapfel	
Entenleber	10
Buchweizen Rauchforelle Eingelegte Holunderbeeren	

Suppen und Zwischengänge

Bärlauchsuppe	12
Wilder Brokkoli	
Wahlweise mit pochiertem Wachtelei	14
Rauchfisch Consommé	12
Schwarzwälder Saibling Kohlrabi Sauerampfer	
Kalbskopf	16
Risotto Mangold	

HAUPTGANG

Canelloni gefüllt mit Räuchertofu	25
Mangold Bärlauch Schwarze Walnuss	
Quarkgnocchi	28
Bärlauch Topinambur Pecorino	
Tortellini und Nuss vom Lamm	38
Rote Beete Purple Curry	
Siedfleisch von einer Sehringer „Alten Kuh“	29
Wurzelgemüse Confierte Kartoffeln Schnittlauch Meerrettich Boeuf Blanc	
Lasagne von Schwarzwälder Lachsforelle und Flusskrebse	36
Frühlingsgemüse Zitrus Beurre Blanc Verveine-Krustentier Emulsion	
Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	32
Bratkartoffeln Dijon-Senfsauce Frühlingsalat	
Rinderrückensteak	38
Gremolatakruste Pommes frites Blumenkohl Pfeffersauce	
Zweierlei vom Bio-Freilandhuhn aus St.Peter	38
Weißer und Grüner Spargel Pommes Dauphine Haselnuss Sauce Albufera	

DESSERT

Kaiserschmarrn	16
Madagaskar Vanilleeis Apfelkompott	
Schwarzwälderkirsch	16
Original Beans (Bio & Fairtrade) Schokolade Kirsche Kirschwasser	
Mousse au Chocolat von Original Beans (Bio & Fairtrade) Schokolade	13
Veganes Zitronen Tartelette	16