

Tageskarte



feine Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Curry	5,50 €
Tafelspitzkraftbrühe mit Flädlestreifen	4,50 €
Carpaccio vom Göttelfinger Weiderind, gebratene Riesengarnelen in Knoblauchbutter und ein kleines Kürbissüppchen dazu Grissinis	15,00 €
gebackene Kürbisrisottobällchen und Ziegenfrischkäsepralinen mit Butternutkürbiskompott und mariniertem Feldsalat	16,50 €
zweierlei vom Hirsch "Rückensteak & Gulasch" in Pilzwildrahm und hausgemachte Serviettenknödelscheiben	20,00 €
zart gebratene Maishähnchenbrust auf Waldpilzrahm dazu Herzoginkartoffele	16,00 €
10 Stk. Gebratene Black Tiger Riesengarnelen in Knoblauchbutter mit Bauernbaguette und Feldsalat in Sherrydressing	20,00 €
panierte Nagoldtaler Forellenfilets mit Sauce Remoulade und Kartoffel- Gurkensalat	15,50 €
gebratenes Norweger Lachsfilet auf Lauchrahm dazu Herzoginkartoffele	18,50 €
Bourbon Vanilleeiskugel im kandierten Kürbiskernmantel mit Kürbiskernöl	3,00 €
hausgemachtes Apfel- Ginsorbet	3,50 €
feine Creme brûlée von der weißen Schokolade mit Himbeersorbet	8,00 €