

Vorspeisen und Suppen

"Au Backe"

***Salat von Kalbsbäckchen
mit einer Gemüsevinaigrette und Kräutern
16,00***

"Tomate 2017"

***Tomatensalat oder alles was wir daraus machen!
Sorbet-Espuma-Tomatensaft-Eingelegtes
16,00***

"Harte Schale"

***Riesengarnelen mit Gurke
Dill und Meerrettich
16,00***

"Strammer Max"

***luftgetrockneter Schinken, Hausbrot,
Entenleber gebraten und Wachtelspiegelei
Aprikosenchutney
17,00***

"Langfinger"

***Gerösteter Oktopus
Zucchini – Basilikum und Salzzitrone
16,00***

"Peperonata"

***Rahmsuppe von mediterranem Grillgemüse
und kleinen Lammfleischküchle***

9,50

"Hühner Brühe"

***klare Hühnersuppe
mit einem Hauch Thailand
Gemüse und Flädle***

7,80

"Schwaben Sushi"

***Beizforelle, Tatar
und gebackenes vom Kalb***

16,50

"Thunfisch und Sardine"

***Sardine und gebratener Thunfisch
grüne Bohnen und Apfel***

16,00

Mein Tipp

***Topfgucker Menü:
5 Gänge spontan und
mit Pfiff für Sie gekocht
Warum lange überlegen***

Christian Pilz

Hauptsächliches

"BBQ"

**Ochsenbrust und Maishähnchen
Maisküchlein, Coleslaw und BBQ Soße
26,50**

"Spanien"

**Rückenstück vom Iberico Schwein
in Gewürzbutter gebraten
Artischocken und Rosmarin-Kartoffeln
24,50**

"Das Kalb im Wald"

**Filet und geröstete Zunge mit Pfifferlingen
Saitlingen und SafranGrießnockerln
26,50**

"Lamm"

**gratinierter Rücken vom Lamm
mit Ofengemüse
und Gnocchi
27,00**

"Durchgedreht"

**Unser Tatar vom Rind rezent gewürzt
mit Spiegelei und Röstkartoffeln**

19,80

"Orient"

**Rumpsteak mit GewürzBulgur
Aubergine und Kichererbsen**

24,00

"Körnerrisotto"

**Risotto von Körnern mit Parmesan
Pilzen und kleinem Gemüse**

18,50

"GlücksMoment"

**Rostbraten, Zwiebeln, Spätzle
und Maultasche ^{bc}**

24,00

Inhaltsstoffe:

a geschwefelt

b mit Konservierungsstoff

c mit Phosphat

Wir kochen für Sie

Philip Pohl

Saucier

Ferhan Peker

Entremetier

Christoph Bletscher

Gardemanger und Patissier

und Christian Pilz

Chef an allen Posten