

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe

*Hummersuppe
mit Fenchel-Risotto*

Flädlesuppe

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs / Rösti /Mango-Chutney

Ofenkarotte/Bulgur/Ziegenkäse

*Salatplatte
mit gebratener Maispoularde
oder mit gebratenen Pilze*

Vegetarisch

Kartoffel- Gnocchi/ sous vide Ei /Pilze/Parmesan/wilder Brokkoli

Fisch

hausgemachte Spaghettini / gegrillter Oktopus / Jakobsmuschel

*Red Snapper „Asiatisch“
mit Curryschaum, Wokgemüse und Garnelen Dim Sum*

*Zanderfilet
auf Champagner- Risotto und gebackenem Fenchel*

Hauptgänge

*Kalbsbäckle (8 Stunden geschmort)
mit Perlgraupen – Risotto und gebackener Tobinambur*

*Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes Frites und Salat*

*Vakuumisierter Kalbstafelspitz
auf Blumenkohlcreme und schlanker Schlanganger*

*Braunenberg – Teller
Schweinefilet vom schwäbisch - hällischen Landschwein
unter der Wiesenkräuterkruste mit
Pilzen a ' la creme , dazu Spätzle und Salatteller vom Buffet*

*Bavette vom Rind medium gebraten „BBQ-Style“
mit cremiger Parmesan Polenta*

*Zwiebelrostbraten
dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller vom Buffet*