

## Wintergenuss

*Winterzauber im Glas: Hausgemachter Bratapfellikör mit Sekt*

### Suppen

<i>Geflügelkraftbrühe/ Erbsen / Reis</i>	<i>7,20</i>
<i>Kürbiscremesuppe</i>	<i>7,20</i>

### Vorspeise

<i>Feldsalat / hausgemachten Rehbratwürsten</i>	<i>16,80</i>
<i>Feldsalat / hausgemachte Lamnbratwürste</i>	<i>16,80</i>
<i>Feldsalat / Brotchips / 3 Riesengarnelen</i>	<i>16,80</i>
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<i>8,80</i>

## Hauptgänge

<i>Schweinefilet/ Kräuterkruste/ hausgemachte Knöpfe/ Broccoli</i>	<i>25,80</i>
<i>Rumpsteak / Pfefferrahmsauce / Pommes / Salat</i>	<i>30,00</i>
<i>Wiener Schnitzel / Pommes / Salat</i>	<i>26,00</i>
<i>Forellenfilet / Blattspinat / Petersilienbutter / Salzkartoffeln</i>	<i>26,00</i>
<i>Gebackene Risottobällchen/ cremiges Edamame-Gemüse</i>	<i>22,80</i>
<i>Sesam-Tofu/ Miso-Linsenragout/ Dinkelspaghetti</i>	<i>22,80</i>

*Alle Gerichte bitten wir gerne als kleinere Portion ( -2,50 Euro )*

## Dessert

<i>Mandelkrokantparfait / Rumtopf Früchte</i>	9,50
<i>Apfelstrudel/ Vanilleeis / Sahne</i>	9,50
<i>Affogato</i>	5,50
<i>Cassissorbet / Sekt</i>	5,80
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	6,50

## *Weinempfehlung zum Dessert*

<i>Bacchus, GUTSLAGE feinherb</i>	0,2 l	6,20
<i>Bio - Weingut Vollmayer, Am Hohentwiel - Bodensee</i>		

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

*Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.*

## Lafette Menü

*Feldsalat / hausgemachte Lammsbratwürste*

\*\*\*

*Gegrillte Fische im Safran-Gemüsesud*

\*\*\*

*Cassisorbet / Sekt*

\*\*\*

*Geschmorte Entenkeule/ Apfelrotkohl/ Zitrus-Grenadienesauce/ gebratene  
Serviettenknödel/ Maronen*

\*\*\*

*Mandelkrokantparfait / Rumtopf Früchte*

*3-Gang ohne Sorbet und Fisch 47,00*

*4-Gang ohne Fisch 50,00*

*5-Gang 58,00*

## *Aus Liebe zum Kochen*

*Ragout von der heimischen Gams/ Schupfnudeln* 31,50

*Lammcurry/ Vollkornreis/ Paprika* 30,80

*Zanderfilet / Miso-Kruste/ Safransud/ Kartoffeln* 28,50