

Antipasti / Vorspeisen / Salate

Ofenfrische Flammkuchen
mit Weißkraut, Schmand und Schäufele

Eingelegter Muskatkürbis

Bohnen-Artischocken-Salat

Gebackener Feta in der Brotkruste

Reichhaltige Rohkost-und Blattsalate

Couscous-Salat
mit Blumenkohl und Chili

Beilagen

Gegrillte Pancetta-Zwiebeln,
gefüllt mit Crème fraîche und Parmesan

Kartoffel-Schalottengratin

Kleine Grillkartoffeln
mit Rosmarin, Knoblauch und Meersalz

Ganzer, gefüllter Weißkohl vom Smoker

Herzhafte Maisküchle

Reichhaltige Brotauswahl

Hausgemachte

Saucen und Dips

Frisch aufgeschlagene Kräuterbutter
„Cafe de Paris“

Basilikum-Pesto, Aioli, Barbecuesauce,
Süße Chillisauce, Mango-Currydip

Fleisch

Roastbeef -am Stück gegrillt-
mit südafrikanischen "Braai"-Aromen

Barbarie-Entenbrust,
exotisch gewürzt

Saftig zarte Spareribs "St. Louis Cut"
in hausgemachter Marinade

Hirschrücken und
Ganzer Rehshlegel - aus eigener Jagd -

Nacken vom Frischling
mit rosa Pfeffer und Limone

Hausgemachte Thymian Bratwürste

Maispouardenbrust
mit Chorizo

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Fisch

Lachsmedaillons
aus dem Buchenholzrauch mit Honig und Sesam

Salzwassergarnelenspieße mit Focaccia

Dessert

Schwäbische Nonnenfüzle
mit eingeweckten Sauerkirschen

Mousse au Chocolat
mit eingelegter Mango

Crème brûlée
von Tahitivanille

(kleine Änderungen vorbehalten)