

## 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 Chilli

## 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“, eingelegte grüne Tomaten,

Mango-Pfefferchutney, 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 Rehschlegel - 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

Auszug der Speisen. Änderungen vorbehalten!



**WO DER HAHN KRÄHT**

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING