

Antipasti / Vorspeisen / Salate

Ofenfrische Flammkuchen
mit Weißkraut, Schmand und Schaufele
oder Kürbis und rote Zwiebeln
oder Tallegio, Birne und Rosmarin

Eingelegter Muskatkürbis

Couscous-Salat mit Blumenkohl und Chili

Pastasalat
mit gebratenen Pilzen, Rucola und getrockneter Tomate

Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing

Schwäbischer Cesar-Salad

Reichhaltige Rohkost-und Blattsalate

Beilagen

Gegrillte Pancetta-Zwiebeln,
gefüllt mit Crème fraîche

Kartoffel-Schalottengratin mit Äpfeln

Kleine Grillkartoffeln
mit Schwarzbrotbröseln und Parmesan

Ganzer, gefüllter Weißkohl vom Smoker

Herzhafte Maisküchle

Reichhaltige Brotauswahl

Hausgemachte Saucen und Dips

Frisch aufgeschlagene Kräuterbutter
„Cafe de Paris“, Kürbis-Aprikosenchutney,
rote Zwiebelmarmelade, Barbecuesauce,
Süße Chillisauce, Mango-Currydip

Fleisch

Roastbeef -am Stück gegrillt-

Botswana Rib-Eye

Barbarie-Entenbrust,
mit Thymian-Honig

Karre vom Thüringer Duroc-Schwein
mit Kümmel und Paprika

Keule vom Reh und Gams -am Stück-

Hirschkalbsrücken
aus dem Odenwald

Nacken vom Frischling
mit rosa Pfeffer und Limone

Hausgemachte Thymian Bratwürste
und frische Bratwurst "Salsiccia"

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Fisch

Salzwassergarnelenspieße mit Focaccia

Filet von der roten Forelle mit Chili-Ingwer

Dessert

Schwäbische Nonnenfürzle
mit eingeweckten Sauerkirschen

Nougat-Zimt-Mousse
mit Mango-Püree

Crème brûlée von Tahitivanille