

Empfehlung

Genuss Menü

Carpaccio von hausgemachter Bresaola 12
Olivenöl | Parmesan | Rucola | Kirschtomaten

Topinambur Cremesuppe 8
marinierte Nordsee Krabben

**Kalbsrückensteak unter der
Kräuter- Senfkruste** 23
Ratatouille- Gemüse | Kartoffelgratin

Passionsfrucht Creme brülle 8
marinierte Ananas | Bacardi Creme

3- Gang ohne Vorspeise 35
4- Gang 46

Fisch Menü

Gebratene Garnelen & Jakobsmuscheln 14
Lardo | Kirschtomaten | Kräuter | Salatbouquet

Brunnenkresse Cremesuppe 8
gebackene Räucherforellen Sticks

**In Purple Curry gegarter
Kabeljaurücken** 24
Velouté | Alb Linsen | Pak Choi | Tagliatelle

Weißer Schokoladenschaum 8
Schokosteinchen | Espressonudeln

3- Gang ohne Vorspeise 36
4- Gang 49

Gerne dürfen Sie unsere Gerichte aus dem Menü auch einzeln Bestellen.

Vorspeise & Zwischengericht

Gebratener Ziegencamembert 9
Feigensenf | Sonnenblumenkerne | Salatbouquet

Hauptgänge

Geschwenkte Fiocchi- Ravioli 's 15
Birne | Taleggio | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan

Kotelett von der Stettener „AlbsAU“ 25
8 Wochen am Knochen gereift | ca. 350 gr. wie gewachsen
Speck | Steinchampignons | Kalbsjus | Kartoffelgratin



Adlerfisch auf der Haut gebraten 27
Carnaroli Risotto | Safran | Nordsee Krabben





Kennlichmachungsbestimmungen des §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZzUV) im Gastronomiebereich Baden-Württemberg: ① mit Farbstoff geschwärzt, ② mit Süßungsmittel(n), ③ coffeinhaltig, ④ chininhaltig, ⑤ mit Konservierungsstoff, ⑥ mit Antioxidationsmittel, ⑦ mit Geschmacksverstärker, ⑧ geschwefelt, ⑨ mit Phosphat, ⑩ gewachst

Alle Preise in € Inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienung

Unsere Landhausklassiker



Suppen & Vorspeise

<i>Kraftbrühe vom „Hegau-Beef“</i> Flädle Kräuter		5
<i>Bunter Beilagen Salat der Saison</i> Blattsalate Hausdressing		5

Hauptgänge

<i>Große Salatschüssel</i> Blattsalate Hausdressing Garnitur <u>wahlweise:</u> <ul style="list-style-type: none">• Gebratener Ziegencamembert Sonnenblumenkerne• Gebratene Fischfilets & Garnelen• argentinisches Rumpsteak ca.200g Kräuterbutter		10	
<i>Hausgemachte Käsespätzle</i> Bergkäse und Emmentaler Röstwiebeln		11	
<i>Sauerei von der „AlbsAU“</i> Maultaschen Bauernbratwurst Kartoffel- & Blattsalat		13	
<i>Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ von der „AlbsAU“</i> Pommes Frites <u>oder</u> Kartoffelsalat		15	
<i>Schwäbische Schlemmerei</i> Schweine Medaillon Maultasche Steinchampignon- Rahmsoße Röstzwiebeln Käsespätzle		18	
<i>Gebratenes Rückensteak vom argentinischen Rind</i> <u>wahlweise:</u> <ul style="list-style-type: none">• Kalbsjus Röstzwiebeln Spätzle• Kalbsjus Kräuterbutter Pommes Frites		ca. 200g ca. 200g	23 23

Vesper

<i>Schweizer Wurstsalat</i> feine Kalbslyoner Emmentaler Garnitur		11
<i>Speckvesper von der Stettener „AlbsAU“</i> Hausgemachte Speck- & Schinken Spezialitäten Bergkäse Garnitur		13

Zu unseren Vespern servieren wir Bauernbrot

Danke für Ihr Verständnis. Umbestellungen sind Mehraufwand für Küche und Service. Wir erlauben uns diese mit 1,20 € - 1,80 € zu berechnen.

Alle Preise in € Inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienung