

täglich frisch – rund um das Fleisch ...

Gebratene Barberie Entenbrust in feiner Honig – Limettensauce
13,00 €

*Schweinelende „Försterin Art“ mit frischen Speckchampignons
und Gemüse umlegt*
12,50 €

*Zarte Lammrückentranchen mit frischen Kräutersaitlingen
und rotem Portwein verfeinert*
15,00 €

Schwäbischer Rostbraten mit glacierten Zwiebeln
13,50 €

*Ragout von der Putenbrust
mit frischem Stangenspargel in leichter Kräutersahne*
11,00 €

*„Satanssteak“
Feuriges Rindersteak mit Tomatentunke und Sambal Oelek*
12,50 €

*Schwäbisches Hirschessen mit frischen Champignons und
Preiselbeeren*
8,50 €

Unsere Empfehlung für Sie ab 2 Personen :

*„Chateaubriand“ am Tisch mit Cognac flambiert,
umlegt mit feinem Gartengemüse der Saison,
Kroketten und pommes frites, sc. bearnaise und feinste Trüffeljus
pro Person : €22,50*

*Alle Fleischgerichte beinhalten eine Beilage Ihrer Wahl
sowie einen Salat vom Buffet*

... und den Fisch

*Steak vom Grönlandlachs in Zitronen-Pfeffersahne
an marinierten Sojasprossen*

9,50 €

*Gegrilltes Zanderfilet
serviert auf einem Ragout von frischen Kräutersaitlingen*

14,50 €

*Zartes Lachsforellenfilet vom Grill
mit glaciertem Lauch und Tomaten*

10,50 €

*Frisches Rotbarschfilet „Finkenwerder Art“
mit geröstetem Speck und Krabben*

13,50 €

*Scampiplatte „Neptun“ - Scampis in Knoblauchbutter gebraten
serviert an dreierlei Saucen*

19,50 €

Gebackenes Kabeljaufilet in feiner Dijon-Senfsauce

10,50 €

*Pochiertes Bodensee - Welsfilet
in pikanter Tomaten-Knoblauchsauce*

8,50 €

*Gebratenes Thunfischsteak auf pikantem Paprikagemüse
serviert mit weißer Buttersauce*

14,00 €

Unsere Empfehlung für Sie ab 2 Personen :

Loup de mer – Wildfang /// Steinbutt – frisch aus dem Atlantik

*Alle Fischgerichte beinhalten eine Beilage Ihrer Wahl
sowie einen Salat vom Buffet*