

Abendkarte

Liebe Gäste, wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.
Gerne nehmen wir von 18.30 Uhr bis 21.00 Uhr Ihre Essenswünsche
in unseren Restaurant-Stuben entgegen.

Vorspeisen

Ceviche vom Buhlbacher Bachsaibling

mit Bühler Zwetschge,
Fenchel und Avocado
€ 21,50

„Vitello Tonnato“

rosa gebratener Kalbsrücken
mit Thunfischsauce, Kapern, Kirschtomaten,
Rucola und frischem Parmesan
€ 21,50 kl. Portion

Karamellisierter Ziegenkäse

mit Wassermelonen Carpaccio,
Schwarzkirschessig und Wildkräutern
€ 19,00

Ziegenkäse mit Walnusskruste überbacken

Mit Rhabarber-Ingwer-Kompott und Salatbouquet
€ 19,00

Sommersalat mit grünem Spargel

Salatbouquet, frischen Beeren,
gerösteten Macadamianüssen in Holundervinaigrette
€ 15,50

Suppen

Maiscremesuppe

Mit Polenta und Pesto Rosso
€ 9,50

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle, Wurzelgemüse und Schnittlauch
€ 9,50

Pfifferlingscremesuppe

mit Kracherle und Petersilie
€ 9,50

Vegetarische Sommergerichte

Tomaten Gnocchi

in feinem Sugo mit frischem Parmesan
Grillgemüse und Rucola
€ 21,50

Gebackene Linsen Crêpes

auf buntem Zucchini Gemüse, Sojajoghurt,
grüner Shiso und gegrillten Salatherzen
€ 21,50
wahlweise mit hanggeschöpfter Burrata
€ 9,50

Kartoffel Ravioli

gefüllt mit Steinpilzen und Frischkäse
auf gegrillter Ochsenherztomate,
mit Waldpilzen und weißem Tomatenschaum
€ 21,50

Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce

mit Gemüsebouquet
und Serviettenknödel
€ 21,50

Zu den Pfifferlingen empfehlen wir:

Schweinelenochen	€ 9,50
Lachsfilet	€ 14,00
Hirschmedaillons	€ 16,00
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 13,00
Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce	€ 15,00

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel

in Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites,
kaltgerührten Preiselbeeren und Salaten vom Buffet

€ 32,50 // € 23,50 kl. Portion

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Rahmsauce, Röstzwiebeln, breiten Bohnen
und handgeschabten Spätzle

€ 36,00 // € 27,00 kl. Portion

Rosa gebratener Hirschrücken

mit gebratenen Pfifferlingen, Selleriepüree,
glasierten Kirschen und handgemachte Schupfnudeln

€ 38,00 // € 28,00 kl. Portion

Bäckle vom Milchkalb

mit feiner Schmorsauce, bunter Karotten-Tarte
und wildem Brokkoli

€ 29,50 // € 22,50 kl. Portion

Fischgerichte

Gebratenes isländisches Lachsfilet

auf Tagliatelle mit Safransauce
konfierten Tomaten und Zucchini

€ 32,00 // € 23,00 kl. Portion

Gebratene Tiefsee Garnelen

auf Wok Gemüse mit Mie Nudeln,
Sprossen und Thaicurrysauce

€ 32,00 5 Stk. // € 23,00 3 Stk.

Schwarzwälder Forellenfilets

wahlweise „blau“ oder Müllerin-Art
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

€ 27,00 2 Stück // € 21,00 1 Stück

Dorade „Royal“ auf der Haut gebraten

an Zitronen-Thymian-Sauce
mit Tomaten-Gnocchi und Grillgemüse

€ 32,00 // € 23,00 kl. Portion

Zum kulinarischen Abschluss

Erdbeer-Parfait-Gugelhupf

mit Schokoladenganache, Pistazienbiskuit
und Mirroglace-Überzug

€ 15,50

Quarkknödel

mit Walnusskrokant, Vanillesauce,
Rhabarberkompott und Rhabarbersorbet

€ 15,50

Tonkabohnen Crème Brûlée

mit Beerenragout, Baiser
und Limette-Basilikum-Sorbet

€ 15,50

Rubi-Mousse-Törtchen

mit marinierten Erdbeeren,
Schokoladenküchlein
und weißem Schokoladeneis

€ 15,50

Auswahl französischer Käsespezialitäten

verschiedene französische Rohmilchkäse
mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Baguette

€ 16,50

Für Zuhause

Für den Engel-Genuss Zuhause oder als kleines
Geschenk, empfehlen wir Ihnen unsere
hausgemachten Pralinen (mit Zibärtele gefüllt) zum
Mitnehmen.

€ 15,50 12 Stück

Seien Sie
herzlich Willkommen,
wir freuen uns auf Sie