

Apero

Hugo – Aperol spritz | Prosecco brut
Soda
0,2l Glas Euro 8,00

Lillet blanc spritz | Beeren
Prosecco | Schweppes wild berry Schweppes
0,2l Glas Euro 8,50

Purple Gin spritz
Gin Mare | Prosecco | Lavendelsirup
0,2l Glas Euro 9,80

VORSPEISEN

Salate der Saison
Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalate
Euro 8,50

Hirnsuppe „nach Oma Marthas Art“
Euro 8,80

Cremesuppe nach Tagesangebot 
Euro 8,00

Schwäbische Flädlesuppe ODER
LEBERSPÄTZLE
Euro 8,50

CARPACCIO vom Limousin Rind
lauwarmer Linguine-Salat
Euro 19,00

Zwischengericht

Salat von
Fenchel-Orangen & Granatapfel
Marinierter Burratina Käse
Olivenöl | Balsamico
Euro 14,00

Das BESONDERE aus unserer Genuss Manufaktur 1864

DRY AGED BEEF “New York Cut”
(für 2 Personen)
Euro 69,00
Schnippelbohnen | Parmesan Fries

...wählen Sie dazu.... à Euro 2,80
Kräuterbutter | rosa Pfeffersoße |
reduzierte Rotweinsauce
2024 WM BBQ-Sauce 1. Platz

TARTAR klassisch angemacht
Pommery-Senf Eis | Gewürze
Euro 25,90

dazu servieren wir vom
Brotsommelier Schmid aus
Gomaringen | Pane Maggiore

MENUE

Kürbiscreme Suppe

**

Short Rib vom Mehrstetter Rind
aus dem Smoker

(Querrippe durchwachsen)

Apfelmeerrrettich

Kartoffel-Selleriepüree

Rahmsauerkraut

Rote Zwiebelmarmelade

Worlds Best WM 1. Platz BBQ Sauce

**

Zwetschgentarte

Nüsse | Walnusseis | Sahne

Euro 39



Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt

Klassische Hauptgerichte

SCHNITZEL PANIERT

Schweinerücken **oder** Hähnchenbrust
handgeschabte Spätzle vom Brett

Euro 19

Eier | Gluten /Weizen

Scheibchen von der SCHWEINELENDE

-sous vide gegart-
in rosa Pfefferrahmsoße | frische Pilze
handgeschabte Spätzle vom Brett

Euro 25,50

Eier| Gluten/ Weizen | Milch

Glasierte LAMMSCHULTER mit Minze- Oliventapenade

Caponata | cremige Polenta

Euro 33

Gluten /Weizen

SAUERBRATEN vom Mehrstetter Rind mit Mandeln und Rosinen

Apfel-Rotkraut | Kartoffelknödel

Euro 28,50

Gluten /Weizen

Hausgemachte MAULTASCHEN

Triologie

abgeschmälzt |gebacken mit Ei
& Speck-Zwiebel, Käse überbacken

Euro 16

....genießen Sie hierzu unseren
hausgemachten Kartoffelsalat

Euro 4,80

Short Rib vom Mehrstetter Rind
aus dem Smoker (Querrippe durchwachsen)

Apfelmeerrettich | Kartoffel-Selleriepüree
Rahmsauerkraut| Rote Zwiebelmarmelade
Worlds Best WM 1. Platz BBQ Sauce

Euro 28,90

für Umbestellungen berechnen wir Euro 1,50 pro
Person. Kleine Portion abzüglich

Euro 3,00

Fischgericht

Edel DORSCH FILET vom Grill

Champagnersenf Soße| Mini

Drillinge

Bärlauchpesto | Feines Gemüse

Euro 34

Vegetarische Gerichte



KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle

Butter-Zwiebelschmelze

Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat

Euro 17,80

Gluten/ Weizen | Milch | Ei

Butternut-Kürbis vom Grill &
Linguine aus dem Parmesanlaib

Parmesan-Velouté | Walnüsse

Euro 19,90

Gluten/ Weizen | Milch | Ei

Safran-Gersten-Risotto |
saisonale Pilze

Euro 21,50

.... mit luftgetrockneter Salami aus
unserer Metzgerei Euro 23,00

Das süße Finale

Dettinger Kirschbecher

Vanille- und Schokoladeneis | Kirschen

Euro 10,80

Schwäbische Apfelküchle

Zimt + Zucker | Vanillerahmeis Sahne

Euro 11

Lauwarmes Schokoladen Soufflé
mit flüssigem Kern | Mango | Maracuja

Sauerrahmeis

Euro 12,80

Topfenknödel | Marillenröster

Haselnussparfait | Vanillerahm

Euro 13,00

Die Gänse Saison beginnt....

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch



KNUSPRIG GEBRATENE BAUERN GANS

Brust oder Keule

Holundersoße | Rotkraut | Kartoffel- und Semmelknödel | Maronen
Mus vom Dettinger Apfel

Euro 39,80