


<b>Vorspeise</b>		<b>€</b>
Tatar vom Glottertäler Rind mit Eigelb, geröstetem Brot Frühlingslauch und Radieschen		23
Marinierte Thunfischscheiben mit Sesam Buttermilch-Limettensauce, mariniertes Gemüse, Misocreame		23
Kalbsbries-Sandwich mit grünem Spargel, Kalbskopfvinaigrette und Schnittlauch-Sauerrahmcreme		20
Mediterraner Cous-Cous-Salat mit Artischocken, Ziegenfrischkäse Oliven-Crostini und Bärlauchöl		20 

### Suppe

Mediterrane Fischsuppe mit Aioli und geröstetem Brot	15
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklößle	7,5

### Fisch

Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten, Kartoffeln und Salat	27
Gebratenes Zanderfilet und Pulpo mit Bärlauchrisotto und Ratatouillesauce	42
Seesaiblingsfilet mit Cavatellinudeln „Carbonara“ mit grünem Spargel und Verjus Beurre Blanc	42

### Fleisch

Glottertäler Rinderrücken und gebackene Ochsenwade mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin	37
Lamm aus St Peter vom Plattenhof Geschmorte Lammkeule mit Curryzwiebeln, Thymiansauce, Bohnenröllchen und Risoléekartoffeln	38
Kalbskotelette mit Kräutern gratiniert Kohlrabi-Erbsengemüse, Petersiliengnocchi und Morchelsauce	38
Cordon Bleu vom Glottertäler Kräuterschwein mit Brägele und Salat	27
Gebratene Entenbrust mit Sesam-Pak-Choi, Ravioli und Zwergorangensauce	38

## Engel Menü

Marinierte Thunfischscheiben mit Sesam  
Buttermilch-Limettensauce, mariniertes Gemüse und Misocreme  
\*\*\*\*\*

Kalbsbries-Sandwich mit grünem Spargel, Kalbskopfvinaigrette  
und Schnittlauch-Sauerrahmcreme

oder

Mediterrane Fischsuppe mit Aioli und geröstetem Brot  
\*\*\*\*\*

Glottertäler Rinderrücken und gebackene Ochsenwade  
mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin

oder

Lamm aus St Peter vom Plattenhof  
Geschmorte Lammkeule mit Curryzwiebeln, Thymiansauce,  
Bohnenröllchen und Risolée kartoffeln  
\*\*\*\*\*

Exotik mit Vanille/Mango/Passionsfrucht/Kiwi/ Kokos

Menü 3 Gang	68€
Jeder weiterer Gang	+15€

## Vegetarisches Menü

Mediterraner Cous-Cous-Salat mit Artischocken, Ziegenfrischkäse  
Oliven-Crostini und Bärlauchöl

\*\*\*\*\*

Bärlauchrisotto mit Kohlrabi und  
Morcheln

\*\*\*\*\*

Gratinierter grüner Spargel mit Curryzwiebeln  
und Kräutern, Risolée kartoffeln  
und Verjus-Beurre Blanc

\*\*\*\*\*

Weißer Schokolade/ Rhabarber/ Baiser

Menü komplett	70€
Menü 3 Gang	55€
Nur Vegi- Hauptgang	28€