

Denn das Gute kommt von Nah

Hirnsuppe nach Omas Rezept

mit frischer Blatt Petersilie und Backerbsen

6,90



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

geschmorte Rotwein-Schalotten, buntes Alb-Linsengemüse

und geschmelzte Spätzle

25,90



Warmer Ofenschlupfer

eingelegten Rum-Rosinen und Vanilleeis

8,90

3-Gang-Menü pro Person 37,00

Schwanen Menü

Thunfisch-Tatar

Wasabi Creme fraiche, grüner Kaviar und Wakame

16,90



Essenz vom heimischen Reh

mit Sherry und gebackener Praline

8,90



Geschmortes Bäckchen vom Gaggenau Weiderind

geröstete Rotkrautsprösslinge, Perlzwiebel und Speck-Schupfnudeln

28,90

oder

Filet vom norwegischen Skrei

auf Rahm-Sauerkraut, gebratene Blutwurst und La Ratte Kartoffeln

28,90



Grand Marnier Parfait

an Orangen-Sternanisalat und kandierte Macadamia-Nüsse

11,00

4 Gang Menü – 59,90€

Einleitung

| | |
|---|-------|
| Gänseliesalat | 5,60 |
| Blattsalate mit Radiesle und Kräutervinaigrette | |
| Schwäbisches Versucherle | 7,20 |
| geschmolzenes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat | |
| Feldsalat mit Birnen-Nussdressing | 8,90 |
| Speck und Kracherle | |
| Schwäbische Austern | 14,90 |
| Weinbergschnecken auf Kümmelkraut und leichtem Petersilien-Knoblauchschaum | |
| Beef Tatar mit frittierten Kapern | |
| mit Cognac und würzig angemacht | |
| 70g | 14,90 |
| 140g | 19,90 |
| 210g | 23,90 |
| Spiegelei extra | 1,60 |
| Portion Bratkartoffeln extra | 4,20 |

Suppe

| | |
|---|------|
| Schwäbische Flädlesuppe | 5,90 |
| mit frischem Schnittlauch | |
| Altschwäbische Hochzeitssuppe | 7,50 |
| Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Grießklößle und Kräuterflädle | |
| Aufgeschlagenes Petersilienwurzelsüppchen | 7,90 |
| mit gebeiztem Orangenlachs und Granatapfel | |
| Vegan ohne Lachs | 5,90 |

Grüne Küche

| | |
|---|-------|
| Öhrchennudeln mit Linsen - vegan | 15,90 |
| Wilder Brokkoli, dicke Bohnen und Chili | |
| Rote-Beetknödel auf jungem Blattspinat | 17,90 |
| Nuss-Brösel und Meerrettichschaum | |

Vom Wasser und vom Land

Wolfsbarschfilet (Wildfang) unter der Olivenkruste 29,90
Rosenkohlblätter, Kartoffel-Thymianstampf und Krustentierschaum

Filetsteak vom Weiderind

gebackener Kalbskopf, wilder Brokkoli, Kartoffel-Baumkuchen, Portweinjus
Ladies Cut 150g 31,90
Master Cut 300g 43,90

Wildschwein-Sauerbraten aus dem Ermstal 25,90
Balsamico-Sauerkirschsöße, Wirsing und Haselnuss-Spätzle

Unser Hausschnitzel vom Kalbsrücken in der Pankokruste paniert 23,90
Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Schwäbischer göh't's et

Kalbsmaultaschen – immer hausgemacht - 14,90
Kopf- und Kartoffelsalat und wahlweise mit:
- geschmelzte Zwiebeln
- mit Ei gebacken
- in der Brühe

Käsespätzle - Soulfood 12,90
Frühlingslauch, Röstzwiebeln und kleiner Gänselieselsalat

Schwäbisches Linsengericht 14,90
Meidelstetter Linsen mit Spätzle, Saitenwürstle und gerauchtem Bauch vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

„Quer durchs Ländle“ 19,50
geschmelztes Maultäschle auf Kartoffelsalat, Linsen und Spätzle mit gerauchtem Bauch und Saitenwürstle, Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Saure Kutteln - in Rotwein geschmort 12,90
mit Kräuter-Bratkartoffeln

Schwanen-Haussalat 13,90
Blatt- und Rohkostsalate, panierte Maispouardenbrust und Dip

Schwanen-Wurstsalat 12,90
Biolyoner, Alpenkäse, Schwarzwurst, Grünzeug und Kräuter-Bratkartoffeln

Süßer Schluss

| | |
|--|------|
| Rieseneiskugel vom Bauernhof aus dem Lautertal | 3,90 |
| Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet | |
| zusätzlich mit einem „Schuss“ Eierlikör oder Schokosoße | 1,40 |
| Portion Sahne extra | 0,90 |
| Hausgemachte Apfelküchle in Zimtzucker | 8,90 |
| an Eis und Soße von der Bourbon Vanille und Preiselbeeren | |
| Tarte von der Bergamott Zitrone | 9,90 |
| mit gebranntem Baiser | |
| Creme Brûlée | 8,90 |
| mit Tahiti-Vanille | |

„Eigentlich bin ich ja satt, aber...“

| | |
|--|------|
| Mousse von der Valrhonashokolade | 5,90 |
| mit Bauernrahm | |
| Kick it! | 5,20 |
| Frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis | |

...und die Desserts aus unseren Menüs

Käse schließt den Magen

| | |
|--|-------|
| Käseteller | 13,90 |
| ausgesuchte Käse, Senfe, Trauben und Nüsse | |

Spickzettel

Schwäbische Austern

Die Karriere einer Weinbergschnecke. Schnecken als kulinarische Delikatesse erleben in Deutschland eine Renaissance. Jahrzehntlang waren sie – abgesehen vom Schneckeland Baden und im Raum Ulm – fast vollständig von den Speisekarten verschwunden – nun erleben sie ihre Renaissance.

Bergamott Zitrone

Als Bergamott Zitrone bezeichnet man einen Hybrid aus süßer Limette und Bitterorange. Die Frucht wird selten als Obst verwendet, sondern hauptsächlich wegen der enthaltenen ätherischen Öle.