

WINTER MENÜ 1

SCHWARZWURZELCREMESUPPE
mit Relish vom geräucherten Aal aus dem Bodensee

ROSA GEBRATENE MEDALLONS VON DER REHKEULE
an Preiselbeerjus, Speck-Rosenkohl und Maier's Hefekroketten

RIEBEL - MAIS SCHMARRN
mit Birnenkompott und Sauerrahmeis

WINTER MENÜ 2

WILDESSENZ
mit Rosmarin - Grießnocken und feinem Gemüse

DUETT VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN
mit Knoblauch-Kartoffelkroketten und Grünkohl in Nussbutter geschwenkt

DESSERT

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENPUDDING
mit Sahnehaube und Buchweizen - Krokant

WINTER MENÜ 3

FELDSALAT AUS HORGENZELL
in Kartoffeldressing mit schwarzen Walnüssen und Croûtons

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET
mit geschmortem Radicchio und Kürbisrisotto

QUITTENSÜPPCHEN
mit Brot - Parfait vom schwäbischen Dickkopfweizen

WINTER MENÜ 4

LEICHT GERÄUCHERTES LACHSFORELLENFILET
mit Alb-Leisa Salat und Honig-Senfcreme

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN
mit Gewürzrotkohl und Semmelknödeln

DESSERT

KARAMELLISIERTER SCHOKOLADEN-KÜRBISKUCHEN
mit Kardamomeis

FRÜHLINGSMENÜ 1

BÄRLAUCHCREMESUPPE
mit Blätterteigstange

RÜCKEN VOM SALEMER LAMM
an Kartoffel-Spinatroulade, glasierte rote Beete und würziger Meerrettichsauce

QUARKMOUSSE
mit Kompott und Sorbet vom Rharbarer

FRÜHLINGSMENÜ 2

SPARGELCREMESUPPE
mit Streifen von der Lachsforelle

GEBRATENE KALBSMEDAILLONS
unter der Zwiebelkruste auf Spargelgemüse und Bärlauchtagliatelle

DESSERT
DUO VON DER SCHOKOLADE
mit Brownie und Kaffeeis

FRÜHLINGSMENÜ 3

TÜRMCHEN VOM KNUSPRIGEN ZIEGENFRISCHKÄSE
mit Rhabarberkompott und Frühlingssalaten

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET
auf Kartoffel-Gemüserisotto mit Frühlingsslauch und Bärlauchschaum

MARINIERTE ERDBEEREN
mit Sauerrahmeis

FRÜHLINGSMENÜ 4

LAUWARMES FORELLENFILET
mit Salat von Frühlingsgemüse und Kräutergelee

STANGENSPIRGEL
an Sauce Hollandaise mit Butterkartoffeln und paniertem Schnitzel

VARIATION VON DREI SORBETS
mit Hippe

