

## DAVOR STARTER

Mairübchen [vegan]

Quinoasalat | Schnittlauch-Kerbel-Espuma | Möhren-Apfel-Sud | Mikro Pak Choi 16  
*May turnip / quinoa / wild chive & garden chervil foam / carrot & apple / pak choi*

Stein's Wildkräuter [vegan]

Himbeervinaigrette | gepickelte Kirschtomaten | pikant geröstete Sonnenblumenkerne 14  
*Stein's wild herbs / raspberry vinaigrette / cherry tomatoes / sunflower seeds*  
+ Bio Burrata & Olivenöl *buffalo mozzarella / olive oil* 5

Rosa gebratene Scheiben vom Bio-Rind

Erdbeerrelish | grüner Rauchspargel | Rauke | Cashews 18  
*Slices of organic beef / strawberry relish / green asparagus / rocket / cashews*

## DAZWISCHEN INTERMEDIATE COURSE

Spargelcrèmesuppe | Maikraut [vegan] *asparagus soup / may cabbage* 9  
+ gebratene Black Tiger Garnele *fried black tiger prawn* + 5

Black Tiger Garnelen

Zucchiniblüte | Tomatencrème | Limonenschaum 22  
*Black tiger prawns / zucchini flower / tomato crème / lemon foam*

*Wir reichen zu allen Vorspeisen einen Korb Sauerteigbrot der Bäckerei Vetter. Für jeden weiteren Korb berechnen wir 2€.  
We are serving to all starters one basket of bread. For any additional basket we charge 2€.*

## MITTENDRIN MAIN COURSE

Gebackener Spargel vom Spargelhof Schneider [vegan möglich] Limonenrisotto   geräucherte Sauce Hollandaise   Steinpilz-Kraut vom Keltenhof   Mangold <i>Baked asparagus / lemon risotto / smoked sauce hollandaise / porcino cabbage / mangold</i>	28
Pasta in Spinat-Estragon-Velouté confierte Kirschtomaten   geröstete Belugalinsen   Bio Gruyère <i>Pasta with spinach-tarragon-velouté / cherry tomatos / beluga lentils / organic gruyère cheese</i>	22
Saltimbocca vom Bioland Landgockl Bio Landschinken   getrocknete Tomaten   Bärlauch-Kartoffelbällchen   Kohlrabi <i>Saltimbocca of organic chicken / organic ham / dried tomatos / wild garlic-potatoes / cabbage turnip</i>	35
Confierter Kohlrabi [vegan] Mohnsud   Erbsen-Minz-Püree   Dreierlei Karotte   Limonenschaum <i>Confit of cabbage turnip / pea-mint-cream / carrots served three ways / lemon foam</i>	25
Seesaibling gegrillte Gin Gurke   Erbsencrème   lauwarmer Belugalinsen-Salat   Limonenschaum <i>Arctic char / grilled cucumber / pea crème / beluga lentil-salad / lemon foam</i>	32
Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Bio-Landschwein Hasselback-Kartoffel   Kräuterschmand   kleiner Salat <i>Organic pork chop / "Hasselback" potato / herbage sour cream / side salad</i>	26
Beilagensalat <i>Side salad</i>	5

## DANACH DESSERT

Joghurt-Möhren-Eis Rübli mit Sauerampfer   kandierte Vanille Möhren   Orange <i>Yoghurt-carrot-icecream / „rübli“ of common sorrel / orange</i>	14
Rhabarbercrumble   Erdbeeren   Basilikumcrème [vegan] <i>Rhubarb crumble / strawberries / basil crème</i>	12
Sorbet des Tages <i>Sorbet of the day</i>	4
Die „Nascherei“: drei feinste Pralinen der Pâtisserie Valrhona & ein Espresso <i>“Café Gourmant“: three Valrhona pralines &amp; espresso</i>	7
...mit einem doppelten Espresso <i>(with double espresso)</i>	8
...mit einem Espresso und Haselnuss-Likör <i>(with espresso &amp; hazelnut liqueur)</i>	11

## KÄS' CHEESE

Demeter Käseauswahl der Lehmühle   Früchtebrot   Fruchtsenf   Bio-Butter <i>Organic Cheese Plate / fruit cake / mustard / organic butter</i>	16
---	----