

## ESSZIMMER



### AUS DEM SUPPENTOPF

Kürbiscremesuppe

Forelle | Chili

*Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie*

9,00€

### VORSPEISEN

Ziegenfrischkäse vom Schwarzwaldhof

Ente | Lavendelhonig | Tomate | Nüsse

*Milch | Schalenfrüchte | Schwefel | Sellerie*

19,00€

Waldpilze

Ackersalat | Balsamico | Walnüsse

*Schalenfrüchte | Schwefel | Sellerie | Senf*

17,50€

### FLEISCH / DIE KLASSIKER

Kalbssteak

Rote Beete | Balsamico | Kräuter-Risotto | Thymian

*Eier | Milch | Schwefel | Sellerie*

29,00€

Heimisches Wildragout

Rosenkohl | Preiselbeeren | Spätzle

*Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schwefel | Sellerie*

28,00€

### FISCH

Gebratene Forellenfilets

Spinat | Kartoffeln | Mandelbutter

*Fisch | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie*

27,00€

### VEGETARISCH

Kartoffeltäschchen

Lauch | Tomate | Honigzwiebeln

*Gluten/Weizen | Milch | Schwefel | Sellerie*

19,00€

## ESSZIMMER



### UNSERE KULINARISCHEN HIGHLIGHTS

Carpaccio von Loup de Mer und Bachsaibling

Caviar Imperial | Limone | Roter Pfeffer

*Eier | Fisch | Milch | Sellerie*

22,00€

Tatar vom Charolais Rind

Bauernbrot

*Eier | Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Schwefel | Senf*

22,50€

Filetsteak mit Steinpilz Kruste (200g)

Wirsing | Mandelbällchen | Mirabellen Jus

*Eier | Milch | Schwefel | Sellerie*

46,00€

Halber Hummer

Buntes Gemüse | Sepia Tagliatelle | Café de Paris

*Fisch | Krebstiere | Milch | Schwefel | Sellerie | Senf*

39,00€

### DESSERT

Crème Brûlée

Zwetschgen Sorbet | Crumble | Macaron

*Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte*

13,00€

Bienenstich 2.0

Mandel | Crunch | Creme | Eis

*Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schwefel*

13,00€

Käseauswahl

*Milch | Senf*

18,00€

*Der Form halber weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung in allen Speisen Spuren sämtlicher Allergene enthalten sein können.*