

Aperitif

Namibia Spring	7,50
Rosato Mio White Peach	8,50
Glas Cava Castillio Perelada, rosada, brut	8,50

Unser Feinschmeckermenü

Butter Nut Kürbis Burrata, Garnele, Granatapfelkerne	18,00
---	-------

* * * * *

Barbarie Entenbrust, Ingwerkruste Apfel-Gewürzsoße, Rotkohlsalat Kartoffeln mit schwarzem Knoblauch	25,80
---	-------

* * * * *

Kastanien-Pancake-Törtchen Schokocreame, frische Früchte	10,80
---	-------

Menüpreis 3-Gang **52,00 €**

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio mit Feta und Walnüssen	18,50
--	-------

Kürbis Crostini Ruccola und Sesamöl	18,90
--	-------



Suppen

Cremige Kürbissuppe steirisches Kürbiskernöl, Knusperspirale	9,20
Schwäbische Festtagssuppe, Grießnocke Brätspätzle, Leberknödel, Flädle, Backerbsen	8,50

Salate

Verschiedene Blattsalate	7,90
Gemischter Salat	8,90

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli Cashew-Kürbisfüllung, fruchtige Tomatensoße	21,80
Kaiserschmarren mit Apfelkompott	19,90
VEGAN: Forcaccia- Knödel mit Wirsinggemüse	20,50
Glasiertes Safrangemüse Spiegelei und Krustini	19,90



Fische

Lachsfilet, Kürbiskruste, Kartoffelrose Zitronenbuttersoße, Pariser Erbsengemüse	28,50
Filet vom Wolfsbarsch, Dijonsenfsoße Sepia-Kartoffelpüree, Gemüsebouquet	29,50
Dalmatinische Fischplatte, gebratene Edelfische Garnele, Nusskartoffeln, Blattspinat, Knoblauch	31,50

Fleischgerichte

Badischer Sauerbraten, Serviettenknödel Apfelblaukraut, Preiselbeeren	23,80
Filet-Geschnetzeltes mit Schwammerl vom Ries Kürbis-Kartoffelrösti, Bohnen-Karottengemüse	25,80
Medaillons vom Schweinefilet, Pfefferrahmsoße Kartoffel-Knoblauchstampf, Brokkoli	23,80
Rumpsteak, Strindberg mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	32,50

Desserts



Kastanien Pancake Törtchen Schokocreame, frische Früchte	10,80
Dessertvariationen „Parkhotel“ mit feinen Köstlichkeiten der Saison, Walnußeis	13,80
Dreierlei hausgemachte Sorbets	9,30

Käsedessert mit Tete de Moine und Kräuterfrischkäse, Feigensenf	14,50
---	-------