





## Unsere Empfehlungen der Woche | Our Recommendations of the Week

Unsere hausgemachte Frühlingslimonade  
mit Waldmeister, Holunderblüte und Limette  
Our homemade spring lemonade with woodruff, elderflower and lime  
0,30 l € 5,50

Unsere selbst eingelegten gemischten Oliven    
mit knusprigem Wurzelbrot  
House-pickled mixed olives with crispy root bread  
€ 9,90

Cremesuppe aus heimischen Bärlauch mit grünem Spargel  
Cream of local wild garlic soup with green asparagus  
€ 9,80

Unsere Bärlauch-Ravioli mit buntem Spargelragout  
Our wild garlic ravioli with colourful asparagus ragout  
€ 26,00

Gebratenes Buntbarschfilet  
mit cremigem Spargelgemüse und Salzkartoffeln  
Pan-fried tilapia fillet  
with creamy asparagus vegetables and boiled potatoes  
€ 38,00

### MEAT SPECIAL

In Rotwein geschmortes Short-Rib vom oberschwäbischen Weiderind   
mit Carnaroli-Risotto und grünem Spargel  
Red wine braised short ribs from pasture-raised beef  
with Carnaroli risotto and green asparagus  
€ 39,50

Hausegemachter Crumble  
von heimischem Rhabarber mit Vanille-Eis  
Homemade crumble made with local rhubarb, served with vanilla ice cream  
€ 12,80