



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