



## HOTEL & RESTAURANT

**„Essen braucht keine besondere Sprache,  
Essen braucht eine Seele.“**

### **Vorspeisen & Suppen**

#### **Geräucherte Barbarie Entenbrust**

Trauben/Blutampfer/Walnuss

14,50 €

#### **Tatar vom Irischen Ochsen**

Buchenpilze/Edamame/Koriander/Avocado/Soja

17,50 €

#### **Pastinaken Creme**

Ingwer/Flusskrebs

9,50 €

### **Hauptgerichte**

#### **Jack`s Creek Rinderfilet**

Yuca/La Ratte/Karotte/Schalotte

36,50 €

#### **Allgäuer Rehrücken**

Granatapfel/ Sellerie/ Rote Beete/Lauch

28,50 €

#### **Französische Fasanenbrust**

Champagne Rahmkraut/Kartoffel/Traube/Cranberry

23,50 €

#### **Schwäbisch Hällischer Ferkelbauch**

Kartoffel/Trüffel/Karotte/Baby Fenchel

22,50 €

#### **Konfierter Hummerschwanz**

Jacobsmuschel/3erlei von der Petersilie

38,50 €

#### **Bretonischer Kabeljau**

Hummer/Seealgen/La Ratte/Schwarzer Knoblauch

24,50€



## HOTEL & RESTAURANT

### Die Fleischvirtuosen

**Bestes Dry-Aged Beef aus unseren Reifeschränken, lassen sie sich beraten!!**

**Alle Steaks werden bei 800 Grad in unserem BEEF CRAFT zubereitet.**

<b>Beilagen</b>	<b>€</b>	<b>Saucen</b>	<b>€</b>
Steakhouse Pommes frites	4,50	Tomaten-Chilli-Konfitüre	3,00
Maniokchips	4,50	Chimi Churi	3,00
Bratkartoffeln ohne Speck	4,50	Zwiebelmarmelade	3,00
Speckbohnen	4,50	Kräuterbutter	3,00
Gebratene Zwiebeln	4,50	Sauce Bernaise	4,50
Baby Gemüse	5,50	Wiesenkräuter Salat	7,90

***Ab 4 Personen bieten wir auch eine Fleischreise an !!***

#### **Kleine Fleischreise**

- Dry Aged Gin Tatare
- 4 verschiedene Sorten Fleisch
- pro. Personen 300 gr.
- Verschiedene Beilagen
- Dessert des Tages

**Preis pro Person 74.00**

#### **Große Fleischreise**

- Dry Aged Gin Tatare
- 6 verschiedene Sorten Fleisch
- pro. Personen 400 gr.
- Verschiedene Beilagen
- Dessert des Tages

**Preis pro Person 94.00**

### Vegetarisch

#### **Linguine**

Rote Beete/Passionsfrucht/Mais 17,50 €

### Desserts

Birne/Valrhona Schokolade/Cranberry 9,50 €

Trilogie von der Pistazie 10,50 €