



Menü

Kürbiscremesuppe / gebratene Jakobsmuschel /
geröstete Kerne / Öl



Gebratenes Welsfilet / Schwarzwälder Edelschinken /
Thymianjus Rahwirsing / Hokkaido Kürbis



Zitronen - Ingwer Sorbet



Knuspriger Spanferkelrücken / gegrillte Ananas gebratene Garnelen
/ Teriyaki / Pak Choi



Apfel / Walnuss / Joghurtgel / Roggen / Petersilie

5 Gang Menü 77,50

3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) 56,50

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Bestellungen für unser 4-Gang Menü
zum Mittag nur bis 12:30 Uhr und am Abend nur bis 20:00 Uhr entgegennehmen können.



Saisonkarte

Pfifferlingcremesuppe / Croûtons	9,50
Elsässer Flammkuchen / Schmand / Speck / Zwiebeln / Pfifferlinge	16,50
Gebratene Kalbsnieren / Pfifferlinge / Pommery Senf Soße sommerliches Gemüse / Bratkartoffeln	23,50
Käsespätzle / Pfifferlinge / Schalottenschmelze / Röstzwiebeln	22,50
Sommerlicher Salatteller / Balsamicodressing Pfifferlings - Quiche	16,50
Zusatz:	
mit Ziegenkäse vom Peterlehof	+ 9,50
mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stück)	+15,00
mit Label Rouge Lachsfilet (150g)	+16,50

Vorspeisen

Rindercarpaccio / Fenchel - Orangen Salat / Tasmanischer Bergpfeffer geröstete Sonnenblumenkern / Creme Fraiche	21,50
Gebratene Jakobsmuscheln / Avocado / Granatapfel Kokos - Limetten Gel / Pistazien	21,50
Zweierlei Ziegenkäse vom Peterlehof / gegrillte Birne geröstete Kerne / Rucola / Olivenöl / alter Balsamico	17,50
Salatteller	10,50

Suppen

Kürbiscremesuppe / geröstete Kerne / Öl Zusatz: gebratene Jakobsmuschel	10,50 +4,50
Kraftbrühe vom Weideochsen / Flädle / Klöße	11,50
Tagessuppe	9,50

Hauptgänge

Medaillons von Schwein und Rind / handgeschabte Spätzle / Rahmchampignons / buntes Gemüse vom Markt - im Pfännle serviert -	33,00
Stüble - Rostbraten / Röstzwiebeln / grüne Bohnen / Rahmsoße / handgeschabte Spätzle	37,00
Der Original Stüble - Hängespieß mit herzhaften Soßen / feines Gemüse	
- mit Medaillons von Rind, Schwein und Lamm	36,00
- mit Riesengarnelen - mediterran gewürzt	38,50
Knuspriger Kartoffelrösti / Geschnetzeltes vom Kalb / junges Gemüse vom Markt	34,00
Knuspriger Spanferkelrücken / gegrillte Ananas / gebratene Garnelen / Teriyaki / Pak Choi	32,50

Beilagen zur Wahl

- Kartoffelgratin	- Handgeschabte Spätzle
- Dauphinkartoffeln	- Risotto
- Linguine	

Für 2 Personen

Chateau Briand - doppeltes Rinderfiletsteak / 96,00
Sauce Bearnaise / bunte Gemüseauswahl /
handgeschabte Spätzle / Kartoffelgratin

Fisch

Gebratenes Welsfilet / Schwarzwälder Edelschinken / Thymianjus 32,50
Rahwirsing / Hokkaido Kürbis

Gebratene Riesengarnelen / Teriyaki / Chili / Knoblauch 34,50
Spaghetti / Gemüsestreifen / Kräuter - Krustentiersauce

Auswahl von gebratenen Edelfischen / Weißweinsoße / 32,00
Karotten / Lauch

Beilagen zur Wahl

Vegetarische Gerichte

Knusprige Zucchini-puffer / gegrillte Zucchini / Kirschtomaten 22,50
Kräuterquark

Pilzmaultaschen / Haselnuss-schmelze / Miso - Pilz- Fond 22,50
Wurzelgemüse

Vegetarisches Tagesgericht (nur abends) 22,50

Dessert

Nougatmousse / Bananen - Miso Sorbet exotische Früchte / Maracujacreme	12,50
Apfel / Walnuss / Joghurtgel / Roggen / Petersilie	12,50
Creme Brûlée / Ananassorbet / Mohnküchle	12,50
Auswahl von hausgemachtem Sorbet -pro Kugel-	4,00

