



Winter Specials

Vorspeisen / Starters

- Kürbis-Ingwer Süppchen *Pumpkin & ginger soup* 6,50 €
- Hausgebeizter Maracuja-Pfeffer Lachs mit Birnen-Limetten Soufflé und Roggenbrötchen *Passion fruit & pepper salmon served with pear & lime soufflé and homemade rye rolls* 9,90 €

Hauptgänge / Main Course

- Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bergkäse Spätzle, geschmelzten Zwiebeln und Beilagensalat *Swabian onion roast served with mountain cheese spaetzle, fried onions and side salad* 27,90 €
- Hirsch Edulgulasch mit Mandelbällchen, Wirsing und Preiselbeer-Sahne *Venison goulash served with almond balls, savoy cabbage and cranberry cream* 26,90 €
- 1/2 Glasierte Ente ohne Bein mit Apfel-Zimt Blaukraut und Kartoffelgratin *1/2 Glazed Duck (boneless) served with apple & cinnamon seasoned red cabbage and potato gratin* 26,90 €
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln *Swabian cheese pasta with roasted onions* 14,90 €

Vegetarisch und Vegan / Vegetarian and vegan

- Kräuter-Knödel mit flüssigem Kern dazu Pastinaken Püree, glasierte Black Nebula Karotten und Senf-Aioli Sauce *Herb dumplings with liquid centre served with parsnip puree, glazed black carrots and mustard aioli sauce* 17,90 €
- Ringelbeete Steak auf geflammtem Würz-Tofu mit Strohkartoffel, Zuckerschoten und Balsamico Creme *Beetroot steak on seasoned tofu with straw potato, sugar snap peas and balsamic cream*  17,50 €

Dessert

- Karamillierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis *Caramelised Kaiserschmarrn (sweet sliced pancake) with apple sauce and vanilla ice cream* 11,90 €