

# Wochenkarte

## Vorspeisen

Gebackener Rotkohl, Möhrencreme, Chiliöl, Burrata	9
Fenchelrösti mit Krustentiermayonnaise und gebeizter Forelle vom Fischhof Baumüller	9
Schwäbischer Salat*	6.5
Maronencremesuppe mit Speckschaum (vegan möglich)	8

## Spätzle

Kässpätzle mit dreierlei Käse und geschmelzten Zwiebeln klein/groß	9/15
Zwiebelrostbraten mit Trollingersoß	29
Weißer Wildbolognese, Preiselbeeren, Frühlingslauch	23
Maronencreme, Wirsing, Birne, Walnuss	18

## Herrgottsbscheißerle (handgemachte Maultaschen)

Bioland Fleischfüllung mit schwäbischem Salat	18
Ochsenbäckchen mit Schmorzwiebelcreme, Apfel, Kohl des Tages und Kartoffelstroh	21
gebrannter Lauch & Parmesan DOP mit Kohlrabicreme, Pinienkernen, Wurzelgemüse,	19
Rote Bete * Sauerrahm, Dill, Bete, Pumpernickel-Pistaziencrunch	18

## Dessert

Dessert des Tages	7.5
Crème brûlée	6.5
Französische Käsevariation mit Streuobstchutney *vegan	9