

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio von Lachs und Jacobs Muschel
mit getrüffeltem Zitronendressing und Parmesanstreifen 18,50 €

Feldsalat mit Frenchdressing
dazu geröstete Brot und Speckstreifen 8,20 €


Flädlesuppe mit Schnittlauch 4,00 €

Schwäbische Hochzeitsuppe 5,50 €
Brät und Mutschelmehlknödel mit Backspätzle und Schnittlauch

Kremsüppchen aus der Rote Bete
Lachsklößchen und Trüffelspäne 8,50 €


Hummersuppe mit Cognac verfeinert 8,50 €

Hauptgerichte

Forellenfilet unter der Kräuterkruste mit Grillgemüse 
und Kartoffelrösti 18,50 €

Saiblings Filet kross gebraten 
mit Rote-Bete-Kartoffelpüree 22,00 €

Medaillons vom Seeteufel unter der Trüffelkruste mit
Hummerkrem und Pastinakenpüree serviert, 36,00 €

Rindsroulade an kräftiger Rotweinsoße 
Blaukraut und Kartoffelkroketten 16,50 €

Schweinelendchen -Neuchatel –
mit Parmaschinken und Käse überbacken
buntes Gemüse und Pommes frites , holländische Soße 21,00 €

Rinderfiletscheiben Strindberg, Bratenjus 
mit Zwiebel-Senf-Kruste, Bratkartoffeln, Gemüse 32,00 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln
dazu Spätzle und Salat 26,50 €

Filetteller Hotel Mohren Medaillons von Rind, Schwein und Pute
Käsespätzle und Pilzrahmsoße 19,50 €

Ochsenbäckle an kräftiger Rotweinsoße
Pastinaken-Gemüse und Kartoffeltaler 18,00 €

Rinderzunge auf frischen Shiitake und Kräutersaitlingen, mit buntem Gemüse, Dauphine -Kartoffeln	21,00 €
Allgäuer Schweineschnitzel, paniert mit Pilzen und Käse überbacken Pommes frites und Salat	15,80 €
Jägerschnitzel mit Spätzlen und Kartoffelkroketten	12,50 €
Kalbsrahmbraten mit Rahmpilzen Spätzle und Feldsalat	21,00 €
Schweinefiletscheiben – Mailänder Art – mit Parmesan paniert, Pesto -Tomatenspaghetti	19,50 €
Putenschnitzel mit Curryrahmsoße Früchtereis und Kroketten	18,50 €
Niere vom Angusrind an Portweinglace mit buntem Paprikagemüse und Kartoffelstroh	25,00 €
Filetsteak Madagaskar“  mit grünem Pfeffer, Kartoffelgratin und kleinem Gemüse	34,00 €
Vegetarische Gerichte Kartoffelrösti mit frischen Pilzen, Mango und Avocado	16,00 €
Kartoffelgratin mit Kräuter-Pilzen und buntem Gemüse	12,80 €
Käsespätzle mit Zwiebeln geschmelzt	11,80 €
gebackene Champignons mit pikantem Avocado-Dip und Kartoffeln	15,80 €
Salat gemischter Beilagen Salat	5,50 €
Caprese Tomatensalat mit Mozzarella French Dressing, Balsamico	9,50 €
Dessert Tiramisu mit Vanillesoße und Beerensalat	6,50 €
Vanilleeis mit Heißen Himbeeren	6,50 €
Marinierte Beeren mit schwarzem Pfeffer und gebackenes Rahmvanilleeis	7,80 €