

<b>Bouillabaisse</b> „ der Fischeintopf a la Bertold Siber“ ( 2,4,6 ) mit Fenchel, Lauch, Tomaten und Knoblauch	von Fisch und Krustentieren Safran - Aioli / Reibekäse / Röstbrot € 24 / 28
<b>Filet vom Skrei</b> ( aus den Lofoten ) ( 6,7 ) vom Teppanyaki Grill	gedünsteter wilder Broccoli / Acquerello Risotto confierte Tomaten/ Krustentier-Vadouvan Sauce € 26 / 30
<b>Black Angus Roastbeef vom Grill</b> ( ca. 220 g / grain feed ) ( 6,7 )	Süßkartoffelpüree / Feta Käse Amazing Fries / Hausgemachte Gewürzbutter € 32
<b>Coq au Vin</b> ( Keule und Brust von der Poularde ) ( 6 ) „ in Rotwein geschmort“	Röstgemüse / Schalotten Aligot / Speck / Kräutersaitlinge € 30
<b>Wienerschnitzel</b> ( 2,5,6,7 ) vom heimischen Hegau Kalb	hausgemachter schwäbischer Kartoffel-Gurkensalat nach „Mutters Rezept“ € 26 / 30
<b>Aberdeen Angus Rinderfilet</b> vom Grill ( 6,7 ) Australisches grain feed Beef	Süßkartoffelpüree / Amazing Fries mit Parmesan und Trüffelöl Fetakäse / geschmolzene Tomaten / Portwein Jus ca. ( 120g ) € 36 / (ca. 200 g) € 42

---