

<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 Tiefsee Island Kabeljau</b> vom Teppanyaki Grill	geschmorter Butternut Kürbis / Grana Padano - Risotto confierte Tomaten/ Krustentier-Vadouvan Sauce € 26 / 30
<b>Black Angus Roastbeef vom Grill</b> (ca. 200 g / grain feed) (6,7)	Süßkartoffelpüree / Feta Käse Amazing Fries / Hausgemachte Gewürzbutter € 28
<b>Reh Schnitzel &amp; Rehragout</b> (aus der Keule) (6) mit „Mole“ – Gewürzschokolade	Kohlröschen / Apfelrotkohl Handgeschabte Spätzle vom Brett / Preiselbeeren € 28 / 32
<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) € 34 / (ca. 200 g) € 38

---