

**Bouillabaisse** „ der Fischeintopf a la Bertold Siber“ ( 2,4,6 )  
mit Fenchel, Lauch, Tomaten und Knoblauch, Safran

von Fisch und Krustentieren  
Safran - Aioli / Reibekäse / Röstbrot  
€ 24 / 28

**Filet vom Seehecht** ( 6,7 )  
„ Teppanyaki Grill“

Grüner Spargel / Perlgrauen Risotto  
Bärlauch / mit Chili marinierter Feta Käse  
€ 26 / 30

**Black Angus Roastbeef vom Grill** ( ca. 220 g / grain feed ) ( 6,7 )

Marktfrisches Gemüse / Amazing fries  
Portweinjus / Hausgemachte Gewürzbutter  
€ 32

**Kalbsleber Berliner Art** ( 6 )  
„ vom Hegau Kalb“

Apfel / Karamel / Bacon  
Kartoffelpüree / Gemüse  
€ 26

**Wienerschnitzel** ( 2,5,6,7 )  
vom heimischen Hegau Kalb

hausgemachter schwäbischer Kartoffel-Gurkensalat  
nach „Mutters Rezept“  
€ 26 / 30

**Aberdeen Angus Rinderfilet** vom Grill ( 6,7 )  
Australisches grain feed Beef

knackiges Gemüse / Amazing Fries mit Parmesan und Trüffelöl  
geschmolzene Tomaten / Portwein Jus  
ca. ( 120g ) € 36 / (ca. 200 g) € 42

---