

## **Unsere Specials im Oktober**

**Thailändische Kokosmilch Suppe** mit rotem Thaicurry, Ingwer, Zitronengras € 10 <sup>(6,7)</sup>  
mit gebratenen Wildfang Garnelen € 14

**Schaumsuppe vom Hokkaido – und Muskat Kürbis** mit Ingwer  
Mumbai Curry und Pickles € 8 <sup>(6,7)</sup>

**Frische Pfifferlinge** mit feiner Pasta, in Butter oder Rahm und Schnittlauch € 18 <sup>(6,7)</sup>

**Pasta aus dem Pamesan Laib** ( Grana Padano ) mit feiner Trüffelsauce €16/20  
mit Burgundertrüffel aus dem Hegau pro Gramm 4 €  
mit **frischen Steinpilzen** in Butter gebraten € 20/ 24

**Rindfleischeintopf** vom Schulterscherz mit Kartoffeln, Lauch, Möhren  
Mußkat und frischem Schnittlauch € 12 / 16 <sup>(6,7)</sup>

**Brasato**, Rinderschmorbraten mit feiner Parmesan-Polenta  
Grillgemüse und Salsa Mojo Verde € 20 / 24 <sup>(6,7)</sup>

**Black Angus Roastbeef** vom Grill ( ca. 200 g / grain feed ) mit Antipastigemüse  
Amazing Fries mit Parmesan und Trüffelöl , Hausgemachte Gewürzbutter € 28 <sup>(6,7)</sup>

„ **Caviar** “, Aus dem Traditionshaus Prunier ( Bordeaux )  
aus Aquakultur 30 g mit Kartoffelrösti und Sauerrahm 58 €

*Sehr geehrte Gäste, auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne eine Speisekarte mit der Übersicht  
der Allergenen Stoffe ! Die Legende der Zusatzstoffe finden sie auf der letzten Seite der Speisekarte*