



AGNES STÜBERL

Suppen

Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienöl und Croutons 	7.50
dazu gebratene Garnele	9.50
Wildkraftbrühe mit Klößchen und Wurzelgemüse	8.50
Klare Tomatenessenz mit Basilikum	7.50

Vorspeisen

Bruschetta auf hausgemachtem Ciabatta klassisch mit Tomaten und Basilikum	8.50
Rote Bete Tatar 	10.50
mit Shii Take Pilzen und Meerrettich	
Cesar Salad mit Grana Padano und Croutons	8.50
mit gebratenen Putenbruststreifen	12.50
mit gebratenen Garnelen	16.50
Carpaccio vom Wildschinken mit Trockenfrüchte-Chutney Preiselbeersahne und Feldsalat	12.90

Vegetarisch

Gefüllte Wirsingpraline mit herbstlichem Gemüse
auf lauwarmem Kartoffel-Linsensalat 16.50

Ravioli mit Artischocke gefüllt 
Schmorkarotten und Oliven-Tomatenschaum 17.50

Fisch

Seeteufelfilet mit Petersiliensauce
Blumenkohlcouscous und Süßkartoffel 28.00

Gebratenes Loup de Mer Filet mit Garnelen
Bouillabaisse sauce und Gemüse-Kartoffelragout 26.00

Fleisch


Rindersteak unter der Kräuterkruste
mit grünen Bohnen und Bratkartoffelstampf 26.00

Halbe Ente mit Beifußsauce
Rotkohl und Kartoffelknödel 24.00

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat
und handgerührten Preiselbeeren 25.00

Medaillon vom Hirschrücken
mit Wachholderjus, Nüssen, Spätzle
und lauwarmem Rotkohlsalat 26.00

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Walnusseis	7.50
Schwarzwälder Kirsch 2.0 Schokoladenmousse, Brownie, Kirsche, weiße Schokolade	8.50
Panna Cotta von der gerösteten Mandel  mit Zitrusfrüchtesalat und Quittensorbet	7.50
Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit handgerührten Preiselbeeren und Vanilleeis	7.50