

Vorspeisen

Gemischter Salat mit karamellisierten Kernen und hausgemachten Croutons	6,-
Kleiner grüner Salatteller Blattsalate der Saison	3,-

Suppen

Pfifferlings-Rahmsuppe mit Frühlingslauch-Chutney	7,-
Suppe aus der Süßkartoffel mit ausgelassenem Wildspeck	6,-

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln an Pfifferlingsrahm mit Frühlingslauch-Chutney	16,-
Luftiges Kartoffelsoufflé auf Ofengemüse an Weißweinsauce und frischen Kräutern	16,-

Fisch

Gebratenes Filet von der Lachsforelle aus Eigeltingen auf glasierter Butternübe und Rote Beete-Kartoffelpüree	24,-
Sous-vide gegartes Filet vom Zander auf geschmorten Radieschen und Erbsenpüree	23,-

Fleisch

Zartes Filet vom Rind an gebratenen Pfifferlingen und luftiger Parmesan-Polenta	30,-
Zarte Rinderfilet-Streifen an Bandnudeln in Curry-Kokossauce	25,-
4 Stunden gegartes Roastbeef an Ofengemüse, hausgemachten Spätzle und Butter von Kräutern aus dem heimischen Garten	26,-
48 Stunden gegarte Kalbsbäckchen an Pfifferlingsrahm, glasierter Butterrübe und Rote Beete-Kartoffelpüree	25,-
Hähnchenbrust im Kräuter-Knuspermantel an geschmorten Radieschen und Erbsenpüree mit Weißweinsauce	24,-

Wild

Wild aus der Bittelbrunner Jagd auf glasierter Butterrübe und luftiger Polenta	27,-
---	------

Desserts

Geschichtetes Duett aus Mango und Joghurt	8,-
Baileys Parfait mit Kaffee-Panna Cotta und Vanillecrumble	9,-

Werte Gäste,

Ihr Wohl liegt uns am Herzen.

Sollten Sie auf bestimmte Lebensmittel oder Bestandteile verzichten müssen, dann sprechen Sie uns darauf an. Wir helfen Ihnen gern bei der Auswahl und der Zusammensetzung Ihrer Speisen. Wir wünschen Ihnen einen genussreichen und angenehmen Aufenthalt bei uns im Schenkenberger Hof.