

Speisekarte

Vorspeisen / Suppe

Gemischte Herbstsalatblätter

Kerne/Wildkräutersalat/Feldsalat/Beeren/Kirschtomaten/Sprossen/Avocado/Gurken¹⁰
7,90€

Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch

**und gebackener Garnele im Tempura-Teig mit Gurken-Gin-Sorbet,
Wildkräutersalat, Sushi Mayo, Cashewkernen und Koriander**^{4/2/10}
18,80€

Kokos-Currysüppchen mit gebratenen Jakobsmuscheln, Limonenblätter, Zitronengras und bunten Kartoffelchips^{2/4}

10,80€

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle und Schnittlauch^{1/3/8}

6,90€

Vegetarisch / Fisch / Fleisch

**Gefüllte Trüffelgnocchi mit Pinienkerne, Parmesankäse, Mini-Mozzarella,
frischem Babyspinat und geschnittenen Kirschtomaten**^{1/3/8}
17,80€

**Gebratenes Saiblingsfilet und Jakobsmuschel mit Hummersauce,
wildem Brokkoli, Venere-Reis-Risotto
und geriebener Belper Knolle**(Getrockneter Pfefferkäse aus der Schweiz)^{1/8/4/13/2}
29,80€

Zwiebelrostbraten vom Angus-Rind 220g mit hausgemachten Butterspätzle^{1/3/8}

25,80€

**Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Honig glasiert,
Sesam, Balsamico-Jus, Cranberries, Süßkartoffelcreme
und gebratene Serviettenknödel**^{1/3/8}
26,90€

**Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Schinken und würzigem Bergkäse gefüllt,
dazu gehobelte Pommes^{1/3/8}**
17,90€

**Rosa gebratener Hirsch-Rücken oder Keule unter der Pinienkernkruste mit hausgemachten
Quarkspätzle, Romanesco, Rotkraut und Preiselbeeren^{1/3/8}**
(Damhirsch aus Achstetten)
34,50€

**Wiener Kalbsschnitzel und Preiselbeeren
—> mit gemischten Herbstsalatblättern^{10/1/3}**
Kerne/Wildkräutersalat/Beeren/Kirschtomaten/Sprossen/Avocado/Gurken^{1/3}
oder
—> mit gehobelten Pommes
22,90€

Süßes:

**Tonkabohnen-Crème brûlée mit hausgemachtem Brombeereis,
Macarons, Zwetschgen, Valrhona Schokolade mit Karamell,
„Energie Balls“ mit Datteln und Kokosnuss^{1/3/8/7}**
12,80€

**Weißes Mousse au Chocolat,
Kaki-Orangenragout mit Kardamom und Pina-Colada-Espuma^{1/3/8/7}**
7,90€

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann eingesehen werden.

Aperitif Empfehlung

Mirtillo Sprizz

Mirtillo (Heidelbeerlikör), Schweppes Tonic, Mineralwasser
6,90€

Hermes Menu

**Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch und gebackene Garnele
mit Gurken-Gin-Sorbet, Wildkräutersalat, Sushi Mayo, Cashewkernen und Koriander**

**Geträufeltes Maronen-Kartoffelsüppchen mit gebratenen Jakobsmuscheln,
und bunten Kartoffelchips**

Ananas-Basilikumsorbet mit Absolut-Vodka

„Dreierlei vom Milch-Kalb“

**Kalbsrücken unter der Pinienkenkruste I geschmorte Kalbsbäckchen I Kalbsbries
Romanesco und Selleriecreme_{1/3/8}**

**Tonkabohnen-Crème brûlée mit Brombeereis,
hausgemachten Macarons, Zwetschgen, Valrhona Schokolade mit Karamell
und „Energie Balls“ mit Datteln und Kokosnuss**

3-Gang Menü ohne Suppe und Sorbet

59€

4-Gang Menü ohne Sorbet

68€

5-Gang Menu

74€

Drei korrespondierende ausgewählte Weine und ein
Glas Hermes Rose Sekt passend zum Menü
24€

Wein Empfehlung

	0,1l	0,2l
HERMES Rose Sekt Brut traditionelle Flaschengärung, Dosage 1998er Pinot Noir Eiswein 8 Monate Hefelager, Stückfass, Pfalz	5,90	6,60
2019 HERMES Riesling „Devonschiefer“, trocken Stückfass, Mosel	3,40	4,10
2018 HERMES Lemberger „Kieselsandstein“, trocken Stückfass, Remstal	7,80	9,90

Süßwein

2019 HERMES Riesling Auslese „Devonschiefer“ Stückfass, Mosel	9,90
--	------

Allergieauslöser

Nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) gilt ab 13.12.2014 die Verpflichtung zur Allergenkennzeichnung.

Hiermit möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass Allergierauslösende Stoffe von den Ziffern *1-14 in der Speisekarte vermerkt sind.*

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

3 Eier und Eierzeugnisse

4 Fisch und Fischerzeugnisse

5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

6 Soja und Sojaerzeugnisse

7 Schalenfrüchte (Mandeln/Haselnüsse/Walnüsse/Pistazien)

8 Milch und Milcherzeugnisse

9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse

10 Senf und Senferzeugnisse

11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

12 Lupine und Lupinenerzeugnisse

13 Weichtiere

14 Schwefeldioxid und Sulfid

Informationen zu den in unseren Gerichten enthaltenen Allergenen, erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.