

Vorspeisen

Bunter Blattsalat in Balsamicovinaigrette
6,80 Euro

Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen
und Kartoffel-Speck-Vinaigrette
8,50 Euro

Salat von der Kalbszunge
auf Kartoffelchip und Korianderpesto
15,50 Euro

Feigen im Speckmantel gratiniert
mit Blauschimmelkäse und Rucolasalat
14,50 Euro

Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich-Panna Cotta,
Foccacia und Mandarinen-Gel
16,50 Euro

Suppen

Maronensuppe mit geräucherter Entenbrust
7,80 Euro

Kürbissuppe mit Petersilienespuma
6,80 Euro

Rinderkraftbrühe mit Ochenschwanzravioli
6,80 Euro

Kartoffeljoghurtsuppe mit Speckchip
6,80 Euro

Zwischengänge

Doradenfilet auf Tomatentagiatelle und Weißweinschaum
16,50 Euro

Lammfilet mit gebratener Aubergine und Dattelpüree
16,50 Euro

Sorbet

Birnensorbet
3,90 Euro

Mandarinensorbet
3,90 Euro

Zitronen-Wodka-Sorbet
3,90 Euro

Cassissorbet
3,90 Euro

mit Sekt jeweils 5,00 Euro

Hauptgänge

Vegetarisch / Vegan

Feigen-Ziegenkäse-Quiche mit Walnuss-Spinatsalat
16,50 Euro

Tagliatelle mit Kürbisbolognese
14,50 Euro

Veganes Zitronengrascurry mit Basmatireis
15,50 Euro

Karree vom Ibericoschwein unter der Mandelkruste
mit cremiger Schwarzwurzel und römischen Nocken
28,50 Euro

Geschmorte irische Rinderbacken
mit Selleriepüree und Portweinschalotten
19,50 Euro

Wildschweinerücken auf gebackenem Topinambur
mit Spitzkohl und Cranberryjus
24,50 Euro

Rinderfiletmedaillons mit Taleggio gratiniert
auf Wildzwiebeln und gegrillten Tomaten, dazu Rösti
32,50 Euro

Rosa gebratene Entenbrust mit Rosmarin-Jus,
Walnuss-Rotkohl und Schupfnudeln
26,50 Euro

US Dry Aged Entrecôte auf gegrilltem Mais
und Ofenkartoffel mit Sour Cream
38,50 Euro

Filet vom Butterfisch
mit gebackenem Pancetta auf getrüffelten Spinatgnocchi
26,50 Euro

Filet vom Zander
mit Kürbisrisotto und Sepiaschaum
24,50 Euro

Wolfsbarschfilet mit Rote Beetepüree
und Würfelkartoffeln
23,50 Euro

Surf & Turf
Rinderfilet und Scampi
dazu Ofenkartoffel mit Sour cream und Blattsalat
37,50 Euro

Unsere Klassiker im "ROTEN HAHN"

Schnitzel "Wiener Art"
in der Pfanne gebacken mit Pommes frites
15,50 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
20,50 Euro

„Schwabenteller“
Putenmedaillons mit Spätzle, Rahmsöße und Röstzwiebel
16,00 Euro

Haustopf "Roter Hahn"
Filetmedaillons vom Rind, Schwein und der Pute
mit Käsespätzle und Rahmschwammerln
20,50 Euro

Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter, je 100 Gramm
16,00 Euro

Pommes frites oder Folienkartoffeln	4,00 Euro
Geschmorte Zwiebeln	4,00 Euro
Rahmschwammerln	4,00 Euro
Sauce Bernaise	4,00 Euro
Grillgemüse	4,00 Euro
Beilagensalat	4,00 Euro

Für 2 Personen

„Chateaubriand“
Rinderfilet 400 Gramm am Stück gebraten,
dazu servieren wir "Sauce Bernaise", Gartengemüse
Kartoffelgratin und Rösti
70,00 Euro

Desserts

Ricotta-Honig-Walnussparfait
mit Grüner-Apfel-Ragout
10,50 Euro

Schokoladentarte mit marinierten Zitrusfrüchten
und Bergmilcheis
10,50 Euro

Rahmstrudel mit Zwetschgenröster
und Vanilleeis
9,50 Euro

Mousse von der Sharonfrucht und weißer Schokolade
mit Brombeerkompott
10,50 Euro

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus
(Bitte geben Sie uns mindestens 30 Minuten Zeit)
12,50 Euro

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf
11,50 Euro