

# VORSPEISEN:

€

Ziegenfrischkäse mit grünem Tomatenchutney  
Wildkräutersalat und Rote Bete

15.-

Quinoa - Gemüse - Törtchen  
mit Mango, Avocado & Schafkäse

15.-

PFEFFERS "Schwäbischer Thun" < in Weißwein & Gewürzen <sup>gegartes Schweinefleisch</sup>  
mit Rucola & Kapern

15.-

Trüffel-Ziegenkäse  
mit Blattsalat mit Moreaux auf Vinaigrette ~ Walnüssen

12.-

Schmerzfisch carpaccio  
mit Avocado und rosa Grapefruit

16.-

Gebratene Jakobsmuscheln  
(mit gefüllter Zucchini-Blüte)

17.-

Pfifferlingrahmnudeln

16.-

Rinderkarpfenbrühe mit Fische

7.50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer & Bedienung.

HAUPTGERICHTE:

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Pfifferling Nudeln und Tomatengemüse

Doradenfilet  
mit Mallorquinischem Gemüse-Kartoffel-Törtchen

Feyerabends Tradition Kotelette vom Hohenloher Schwein (ca. 300g)  
- in Kräutern gebraten - mit Bratkartoffeln 21.-

Rahmgaschnitztes vom Hällischen Schweinefilet  
mit Pfifferlingen und Spätzle 26.-

Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind  
mit Kräuterbutter, großem Salat mit Parmesanobel  
und gebratenen Pfifferlingen 27.-

oder: mit Gemüse und Trüffelrisotto 29.-

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste,  
Grünen Bohnen & Speckchips  
Kartoffelgratin 28.-

DESSERTS:

Basilikumparfait mit Erdbeeren 10.-

Panna Cotta mit Beeren 10.-

Crème Brulée mit Sorbet 10.-