

# „Dies und Das“

## *Vorspeise / Suppe*

### **Feldsalat vom Hardthof**

Speck / Kracherle / Cesardressing

14.-

### **Feldsalat vom Hardthof**

Rote Bete / Birne / gebrannte Haselnuss

16.-

### **„Asia Starter“**

Sashimi / Sushi / Roter Gamba

18.-

### **Zweierlei vom Kalbskopf**

Kartoffelvinaigrette / Schnittlauch

28.-

### **Crème- / Schaumsuppe**

8.-

### **„Rabentopf“**

Oxtail mit Markklößchen / Ravioli, / Rindfleisch

12.-

## *Warme Vorspeise*

### **„Himmel & Erde“**

gebratene Gänseleber / Blutwurst / Kartoffelpüree / Apfel

*warme Vorspeise 28.-*

## *Hauptgerichte*

### **Zander**

Rahmsauerkraut / Berglinsen / Kartoffelpüree / Speckschaum

38.-

### **Gratiniertes Filet vom Bodensee Wasserbüffel**

herbstliches Gemüse / Kartoffelrösti

46.-

### **Geschmorte Kalbsbäckle**

Wurzelgemüse / Serviettenknödel / Rotweinjus

38.-

## Dessertkarte

**Milchrahmauflauf**  
Clementinen/Sauerrahmeis  
16.-

**„Original Beans“ Schokolade / Piura Porcelana**  
„Exotic“  
16.-

**Topfenknödel mit Nougat gefüllt**  
Quitte/Sauerrahmeis  
16.-

**Rohmilchkäse**  
Affineur Waltmann, Erlangen  
16.-

**Kugel selbstgemachtes Eis / Sorbet**  
4.-

**Kugel Eis / Sorbet vom Eckhof**  
3.-

Glas Winzersekt 9.-

Glas Champagne 13.-

Sauerkirschlikör  
Weingut Köbelin, Eichstetten  
2 cl 4.-

Likör vom Oxalis-Klee  
Stählemühle, Eigeltingen im Hegau  
2 cl 9.-

## Dessertwein

2018  
Riesling Auslese  
Weingut Andreas Laible, Durbach  
10 cl 8.-

2014  
SW Beerenauslese Cuvée trocken  
Weingut Velich, Burgenland  
5 cl 8.-