

Staufers



Vorspeisen

Ziegenfrischkäsemousse im Tomatenmantel mit Frühlingskräutersalat,
grünem Spargel und Basilikumschaum € 13,00

Hausgemachtes Rindertatar mit gekochtem Wachtelei,
Kartoffelespuma und Löwenzahnsalat € 17,00

Suppen

Ochsenschwanz-Consommé € 8,00
mit Ochsenragout gefüllten Mini Maultaschen, Gemüsestreifen
und Schnittlauch

Weißer Tomatensuppe mit Hummerklößchen und Hummeröl € 9,00

Staufers



Vegetarisch

Asiatisches Curry-Kokos-Gemüse „leicht scharf“ mit Limetten-Basmatireis	€ 16,00
Gnocchis gefüllt mit Basilikum, gebratenen Artischocken, grünem Spargel und Shiitakepilzen	€ 18,00

Lieber Gast, sprechen Sie uns gerne auf Ihre vegetarischen oder veganen Wünsche an!

Fisch

Filet vom Heilbutt mit asiatischem Currygemüse „leicht scharf“ und Limetten-Basmatireis	€ 25,00
Seezungenfilets mit tomatisiertem Baby Blattspinat, Butterschaum und gefüllten Basilikumgnocchis	€ 28,00

Staufers



Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und kleinem Salat <i>„Blockhouse“ vom Argentinischen Weiderind</i>	€ 26,00
Rinderinvoltini mit Kräuterfüllung, Portweinjus, Shiitakepilzen, Mini-Gemüse und Maiscreme	€ 28,00
Sous Vide garte Wachtelbrüste mit gebratenen Artischocken, grünem Spargel und Bärlauch-Tomaten-Risotto	€ 30,00
Kalbsrücken im Tramezzinimantel mit Morchelrahmsoße, Fingermöhren und violetter Kartoffelpüree	€ 31,00

Staufers



Dessert

„Dreierlei vom Apfel“
Apfelküchlein, kandierte Apfelperlen, Granny Smith-Sorbet,
Milchmarmelade und Ingwermousse € 9,00

Dessert aus dem Glas am Tisch präsentiert € 4,00

Liebe Gäste, sämtliche Informationen zu den in unseren Desserts im Glas enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.

Liebe Gäste, sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten finden Sie in unserer separaten Allergikerkarte. Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter. Die Definition der enthaltenen Zusatzstoffe, entnehmen Sie bitte der Auflistung auf der letzten Seite.