

mo.re to start - kleines Vorspiel gefällig?

Vorspeisen

Ziege im Obst-Salat

Trauben-Rucola-Salat mit Ziegenfrischkäse im Kräutermantel und Vollkornbrot 8,80 €

Harakiri auf grünem Bett

Riesengarnelen Spieß auf Chinakohl-Grapefruit-Salat 9,80 €

Nemo am Mittelmeer

Sardellen aus der Zitronen-Marinade mit Tomaten-Carpaccio und Basilikum-Vinaigrette 9,50 €

Ein Hirsch im Orient

Satespieß vom Hirschrücken auf Kürbis-Couscous und Wasabi-Crème fraîche 10,50 €

Verführung der Sinne

Gebratene Black Tiger Garnelen und Shi-Take Pilze auf Salatbouquet mit Balsamico Dressing 11,50 €

Kikeriki

Hähnchen, kross gebraten auf gemischten Blatt- und Rohkostsalaten mit Balsamico Dressing 8,50 €

Suppen

Schneeklößchen im roten Paradies

Klare Tomaten-Consommée mit Basilikum-Grieklößchen 5,20 €

Hähnchen im indischen Apfelschaum

Apfel-Curry-Suppe mit Hähnchen-Satéspeiß 4,80 €

mo.dern art - Höhepunkte und Gaumenfreuden

Aus Feldern und Wäldern

Gemüsegold im Pilzwald

Gemüsegrünkern Rösti an Rahmpfifferlingen mit Blattsalat 12,50 €

Italo-Arabeske

Gebackenes Safran-Risotto mit Mozzarella gefüllt an Zucchini-Auberginengemüse und Weißweinschaum 11,80 €

Tolle Rolle!

Cannelloni mit Kürbisfarce gefüllt an Staudensellerie-Tomatengemüse und Weißweinsauce 10,80 €

Vom Festland

Trüffelsucher

Tournedos vom Rinderfilet nach Rossini Art, mit gebratener Entenleber an glasierten Zuckerschoten mit getrüffeltem Kartoffelgratin 23,80 €

Eviva Iberia!

Maispoulardenbrust mit Chorizo gespickt auf sommerlichem Schmorgemüse mit Rosmarinjus und Polenta-Schnitten 16,80 €

Schwabenstreich

Kalbsrückensteak auf Rahmpfifferlingen mit breiten Bandnudeln und Beilagensalat 19,80 €

Meisterjäger

Rosa gebratener Hirschrücken auf Spitzkohlgemüse mit Portweinjus und Maccaire-Kartoffeln 19,20 €

mo.dern art - Höhepunkte und Gaumenfreuden

Aus'm Meer

Down Under

Baramundi in Limetten-Kräuteröl gebraten auf grünem Spargel mit Perlgraupen-Risotto

17,50 €

Papagei im Paradies

Gebratener Papageienfisch auf gepfeffelter Ananas mit gebackenen Süßkartoffeln und Kap-Malayischer Grillsauce

18,20 €

so machen's die Schwaben

Roschdbroda mit selbrgmachte Spätzla und gmischdm Salad

Medium gebratenes Roastbeef mit Zwiebelschmelze auf Bratenjus mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat

16,20 €

Greeschdede Herrgottsbscheisserla mit Grombierasalad

Maultaschen in der Pfanne geröstet mit Kräuterei, Kirschtomaten und Kartoffelsalat

9,50 €

Schweinsfilets mit Rahmsooß, Schbädzle und gmischdm Salad

Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce, Spätzle und gemischtem Salat

15,20 €

Käs-Schbädzle med gschmelzde Zwiebla un' gmischdm Salad

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat

8,50 €

mo.st desirable - Das Beste zum Schluss

Dalmatiner-Look

Quark-Mohn-Mousse mit Pfirsichragout 4,80 €

Bitter-Süß

Birnen-Zartbitterschokolade-Tarte mit Orangenmousse 6,20 €

Roger Rabbit on Ice

Karotten-Mandel-Muffins mit Pflaumeneis 5,20 €

Süßer Schluss mit Schuss?...

Cappuccino

3,50 €

Espresso / - macchiato

2,50 € / 2,90 €

Doppelter Espresso / - macchiato

4,50 € / 4,90 €

Baileys Irish Cream (4cl)

6,20 €

Hine „Rare & Delicate“ V.S.O.P. (4cl)

12,50 €

Amaretto Disaronno (4cl)

6,20 €

Schladerer Williamsbirne (4cl)

6,90 €