

Vorspeisen

„Wellenbad“ Vorspeisenvariation für 2 Personen (eine Auswahl „ quer „ durch die Vorspeisenkarte...)	p. P. 9,50
Gebrannter Ziegenkäse & Ziegenkäsebonbon auf Blattsalat mit Erdbeeren und Haselnuss- Vinaigrette	9,50
Gebratene Kalbsleber mit Parmaschinken & Salbei auf bunten Sommersalaten	11,00
Mit Bärlauch gekräutertes Carpaccio vom Rinderfilet mit kleinem Pilz-Lauchsalat	12,00
Crepe Lasagne vom Lamm mit Kirschtomaten Rucola & Parmesan	12,00
Carpaccio vom geräucherten Lammschinken mit Ratatouille und Schafskäse	11,00
Feldsalat mit Rotweinschalotten, Speckpflaumen & gebratenen Pilzen	10,50
Riesengarnelen mit Kirschtomaten , Kräutern und Knoblauch gebraten auf Herbstsalaten	11,50
Tartar von der Rauchforelle auf Pumpernickelbrot mit Wasabimousse	9,00
Gebratene Wachtelbrüstchen mit Pflaumen Chutney auf einem Pilz Lauchsalat	12,00
Dreierlei Grostini von der Gans mit kleinen Wintersalaten	9,50
Wellenbad „ Burger „ (angebratenes Lachstartar in Kartoffelrösti mit Honig-Senf vinaigrette)	9,00
Carpaccio vom geräucherten Schwertfischfilet mit Meerrettichspänen & Blauen Kartoffelchips	9,50

Dessert's

Erdbeertiramisu mit Früchten	7,00
Creme Brullee mit einem Hauch von Zimt und Florentiner Eis	7,00
Warmer Rhabarber mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis	7,00
Nougat Chiliparfait	7,50
Dresdner Quarkkeulchen im Himbeersüppchen mit Vanillie Eis	6,50
Geeister „Chrisstollen“ auf Rumfrüchten	7,00
Vacherin auf Rotweinspalten mit Grissini und Nüssen	7,50
Zwetschgenmaultaschen in Zimtbutter mit Zimtpflaumeneis	7,00
Warmes Kompott vom Pfirsich mit Vanilleeis	6,50
Wellenbad Dessertvariation	9,00

Hauptspeisen

Papardelle mit gebratener Chorizo, Lauch & Erbsen	12,50
Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Jungschwein mit Bratkartoffeln & glasierten Fingermöhrrchen	14,50
Kalbstafelspitz mit frischem Meerrettich Servietten Knödeln und Wurzelgemüsen	15,50
Maispoularde im Parmamantel auf Balsamicolinsen & mediterranem Gemüse	16,00
Scharfes Lammcurry mit Gemüse & Koriander, Cashewkernen & Wild/Basmatireis	16,00
Gekräutertes Doradenfilet auf Kartoffelgemüsepotpourri in Pastissauce	19,50
Roulade gefüllt mit Parmaschinken , Ricotta und Tomaten an Kartoffelkloss und Birnenrotkohl	19,00
Geschmorte Kaninchenkeule mit Chorizo , Estragon und Wurzelgemüsen an Schupfnudeln	18,50
Gänsebrust auf Armagnac Pflaumensoße mit Kartoffelkloß , Marzipanapfel und Birnenrotkohl	19,50
Entrecote' mit Tomaten-Olivenkruste , Rosmarinkartoffeln und Salatbuquett	20,50
Rinderfilet mit Pancetta gebraten auf kräftiger Rotwein-Zimtsauce mit gebackenem Kürbis und Mohnschupfnudeln	24,00
Pallaird vom Kalb mit geschmolzenen Kirschtomaten auf Steinpilzschaum und feinen Bandnudeln	20,50
Hirschpfann'l mit Preiselbeerpefferrahm Rosenkohl , Spätzle und Rotweibirnenspalten	18,00
Hirschkalbmedaillons auf Holundersauce Schupfnudeln & Rosenkohl	24,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmsauerkraut und Rote Beete Kartoffeln	20,50
St. Petersfischfilet im Filoteigmantel auf Orangen Ingwersud Basmati Reis und glasierten Zuckerschoten	18,00
Steak vom Blue Marlin (Schwertfisch) mit jungem Knoblauch gebraten auf einem Kartoffel- Gemüse- Potpourrie	19,00