



KLASSIKER, SOUL FOOD & VORSPEISEN

DIE EDELKASTANIE

Maronen Crème Suppe ° Kräuter Croutons ° Chorizo Mille Feuille
9.50 €

RAD SALAT

Gemischter Vorspeisensalat ° Kräuter Croutons
karamellierte Sonnenblumenkerne ° Balsamico Dressing
7.00 €

DER "ZWIEBELROSTBRATEN"

Argentinisches Roastbeef ° Portweinjus ° Röstzwiebeln
Schalotten Marmelade ° Kalbsmaultasche ° Bratkartoffeln
28.00€

DER RAD BURGER

100% Bio Rindfleisch Patty ° Brioche Brötchen ° Apfel Chutney
Bone Sucking BBQ Soße ° Baby Leaf ° Bacon ° Bavaria Blue Käse
Süßkartoffel Pommes ° Trüffel Mayo
19.00€

DAS WIENER SCHNITZEL

Paniertes Schnitzel vom Allgäuer Kalbsrücken
Kartoffel - Gurkensalat ° Preiselbeermarmelade ° Zitronen Säckchen
26.50€

VEGETARISCH

DER HOKKAIDO KÜRBIS

Hausgemachte Kürbis Tortellini ° Mohnbutter ° Perlzwiebel ° Kräuterseitling
Feldsalat ° Beurre Blanc

als Vorspeise 14.00€

als Hauptgang 19.00€

PASTA ET BASTA

Bergkäse Ravioli ° fermentierte Beeren ° Spinat ° Walnuss

19.50€



HAUPTGÄNGE

DIE BERLINER ART

Kalbsleber ° Portweinjus ° geschmorter Apfel ° Röstzwiebeln
Bratkartoffeln

28.50€

DAS SCHWÄBISCHE LANDSCHWEIN

Geschmorte Backe ° Perlzwiebeljus ° Topinambur Crème ° Schnittlauchrisotto

27.50€

DIE MAISPOULARDE

Französische Maispoularde ° Rotweinsoße ° geschmorte Pastinake ° Laugenschnitte

27.50€

DER PRACHTKERL

Rosa gebratener Hirschrücken ° Preiselbeer Jus ° fermentierter Rotkohl Kartoffelknödel

33.50€

DER SAIBLING

Gebratenes Saiblings Filet ° Weißwein Soße ° zweierlei Blumenkohl ° Spinatflädle

29.00€

LAST BUT NOT LEAST

DAS SÜSSE FINALE

"ROTINA" Apfel Parfait ° Biskuit ° Salz Karamell

9.50€

DER RUMTOPF

Hausgemachtes Sorbet ° eingelegte Tettninger Beeren

9.50€

