



DEZBERG  
S T U B E

### **Suppen:**

Kartoffel - Lauchcremesuppe mit Trüffelöl  
Schaumsuppe vom roten Paprika mit Schinken - Crissini  
Schaumsuppe vom Riesling mit gebratener Jakobsmuschel  
fruchtig pikante Curry - Ingwersuppe mit Hähnchen Satè  
Pilzrahmsuppe mit Kräuterchampignons & Speck - Croutons  
Festtagssuppe Rinderbrühe mit verschiedener Einlage  
Maultaschensuppe Rinderbrühe mit hausgemachter Maultasche  
Schaumsuppe von der Gartenkresse mit gebratenem Lachswürfel  
saisonale Suppen auf Anfrage

### **Salate:**

kleiner Beilagensalat Rohkostsalate, Kartoffelsalat und  
Blattsalate der Saison in Vinaigrette

bunter Salatteller  
Rohkostsalate, Kartoffelsalat und Blattsalate  
der Saison in Vinaigrette garniert mit Croutons, Radieschen, Paprika und gekochtem Ei

Feldsalat in Vinaigrette  
mit Kürbiskernen, Speck & Croutons (nach Saison)

Caprese  
Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und altem Balsamico

### **Vorspeisen:**

Vitello Tonnato, rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Rucola in Vinaigrette

Gegrilltes Antipastigemüse mit Rucola in Vinaigrette und luftgetrockneter Salami und Schinken

Blattsalate der Saison in Vinaigrette mit gebratenen Garnelen und selbstgemachter  
Knoblauchmayonnaise

Melonensalat mit getrockneten Tomaten, Lauchzwiebel und luftgetrockneter Schinken

Hausgebeizter Norweger Lachs  
mit Dill- Senfsauce und Blattsalate der Saison in Vinaigrette

Asiatischer Glasnudelsalat Surf & Turf  
mit Wokgemüse, Hähnchen Satè Spieß & gebratener Garnele

Norweger Lachsfilet aus dem Buchenrauch  
mit Meerrettichschaum und Blattsalate der Saison in Vinaigrette

Carpaccio vom Rind mit gebratenen Austernpilzen, Rucola in Vinaigrette und Parmesanspäne

Tafelspitzscheiben vom Kalb mariniert mit Radieschen - Kräutervinaigrette und kleinem  
Salatbukett

zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette oder selbstgebackenes Steinofenbrot

### Hauptgänge:

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle

Medaillons vom Schweinefilet in Rahmsauce mit Kräuterpilzen und hausgemachte Spätzle

Burgunderbraten vom Rind mit Pilzen in Rahm dazu hausgemachte Spätzle  
und kleine Semmelknödel

Medaillon vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce und Burgunderbraten vom Rind  
mit hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Medaillon vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce und  
kleiner schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachte Spätzle und Kroketten

Schwäbischer Rindersauerbraten mit glasierten Apfelspalten, Rotkohl,  
hausgemachte Spätzle und kleine Semmelknödel

Geschmorte Kalbsrahmbraten mit Pilzen, hausgemachte Spätzle und kleine Semmelknödel

Rinderrückensteak rosa gebraten  
mit bunter Pfefferrahmsauce, Bohnen im Speckmantel und knusprige Kartoffelwürfel

Gesottener Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsauce und Bratkartoffeln

Maispouardenbrust im Sesammantel mit Thymianjus, gegrilltem Gemüse,  
hausgemachte Nudeln

Tranche vom Schweinefilet im Parmaschinkenmantel  
mit Thymianjus, gegrilltem Gemüse, hausgemachte Nudeln und Gnocchi

Osso Bucco, Geschmorte Kalbshaxenscheiben in tomatisierter Gemüsesauce  
mit hausgemachten Nudeln und Gnocchi

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Rieslingsauce,  
Mandelbroccoli und Basmatireis

Lachsschnitte gebraten auf Blattspinat mit Rieslingsauce und Petersilienkartoffeln

## Dessert

Crème Brûlée mit kleinem Obstsalat  
Dunkles Schokoladenmousse & Himbeersorbet mit frischem Obst  
Weißes Schokoladenmousse und Mangosorbet mit Ananas - Kiwisalat  
Tiramisu mit eingelegten Sauerkirschen oder mit frischem Obst  
Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
Eine Kugel Sorbet  
im Gourmetglas serviert mit Winzersekt

Eine Kugel Sorbet  
im Gourmetglas serviert mit etwas Obstsalat  
Pflaumenröster mit Weinschaum und hausgemachtem Zimteis (nach Saison)

Für die Raummiete Ihrer privaten Feier berechnen wir ab 01.11.2022 180,--€  
Diese beinhaltet Tischwäsche, Servietten, Blumenschmuck sowie die Endreinigung.  
Ab einem Umsatz von 1600.--€ entfällt die Raummiete.