



D'Kuehe

Küche mit eigener Handschrift

Saisonale Produkte • Regionale Verbundenheit
Internationale Einflüsse • Leichte, moderne Genussküche
Markus Heimann



Was Kalt's

Kalbstatar von der Staufnerei

Gelierte Kalbsessenz • französische Crème fraîche
Staudensellerie • Brunnenkresse

Optional: Mit gebratenem Kalbsbries von der Staufnerei



Die Weißach Forelle von der Fischerei Vögel

Kopfsalatherzen • Buttermilch • Kren
Radieserl • Wurzelbrot



Gegrillte Romanaherzen

Grüne Gazpacho • Pinienkerne • Salicorne • Crostini
VEGAN



Was Warm's

**Gebackenes Freiland-Ei
vom Geflügelhof Kreutzer**

Spinat • Rahm • Sommertrüffel • Kartoffel
VEGETARISCH



Heimann's Bouillabaisse von Süßwasserfischen

Flusskrebsravioli • Sauce Rouille



Hausgemachte Agnolotti

Salbei • Pfifferlinge • Ricotta • Salz-Zitrone
VEGETARISCH

VERWEILEN UND AUSKLINGEN

Was Geseheit's

Gebratener Atlantik-Steinbutt
Beurre blanc • Tomate vergessene Sorte
Saubohne • Babyspinat



Glasierte Zucchini Blüten
Amarant • Spitzpaprika • Aubergine
Polenta • Oliven-Emulsion
VEGAN



Rosa gebratenes Rind
von der Vorderen Hädrich-Alpe
Grüne breite Bohnen • Röstschalotten
Kartoffeltarte • Schalottenjus



Was Sjaßes

Knödel von der Garten-Zwetschge
Vanilleeis • Zwetschgenröster



Lauwarmes Kuchlein
von der Valrhona-Schokolade
Marillensorbet • eingelegte Marillen
• Crème Chantilly



Hausgemachte Sorbets
VEGAN

