

Zum Einstieg

Frischer Marktsalat - Balsamico Dressing ^{A15,H} 7.0€

Kalbstatar ^{A15,C,G,H,J} 16.0€

Sauerampferreis - gebeiztes Eigelb
Senfcreme - Zwiebel- Knusperbrot

Gebeiztes Zanderfilet ^{A15,D,G,H,I} 14.5€

Aprikose - Basilikum- Limettenjoghurt
Buttermilch - karamellisierte Pekannuss

Taco Rolle ^{A15,G,H} 14.5€

Süßkartoffel - Chili-Feta - Chimichurri -
Gurke - Tomatensalsa - Rucola

Flammkuchen Elsässer Art ^{A15,G,1,3,6,11} 12.5€

Flammkuchen Griechische Art ^{A15,G,1,3,6,12} 11.5€

Frisch geröstetes genetztes Brot von der Bäckerei Gnaier, belegt mit :

Pastrami - Röstzwiebel ^{A15,H,J,1,2,3,5} 13.5€

Essiggurke- Senfrelisch - Radieschen

oder

Kichererbse - Feta - Gurke ^{A15,F,G,H,3} 12.5€

Tomate - Melone - Minze

Zum Löffeln

Rinderkraftbrühe ^{A15,G,L,5} 7.5€

Flädle - Leberknödel

Bouillabaisse ^{A15,B,D,I} 9.5€

Saibling - Garnele - Zander – Fenchel

Süße Verführung

Sorbet Selection ^{A15,H} 8.5€

Pina Colada VILOTEL 2022 ^{A15,G,H} 10.5€

Ananas - Kokosnuss - Rum

Kirsche - Holunder ^{A15,C,G,7} 12.0€

Cheesecake Creme - Rosmarin Eis

Die Hauptsache

Burger VILOTEL ^{A15,C,G,J,K,1,2,3,11} 18.0€

200g Schwäbisch Hällisches Rindfleisch

Speck - Tomatensalsa - Salat

Zwiebel - Cheddar - Pommes

Garnelen Burger ^{A15,B,C,D,K,1} 19.5€

Chilli Mayonnaise - gegrillte Ananas

Frühlingszwiebel - Rucola - Pommes

Sommer- Salatbowl ^{A15,G,H} 22.0€

gebratenes Roastbeef - Feta

gegrillte Melone - Limetten-Minz-Dressing

Vegane Crunchy- Currykartoffel ^{A15,H} 19.0€

gegrillter Romanasalat - Blumenkohl -

Sellerie - Frühlingszwiebel - Kirsche - Haselnuss

Ravioli - Eigelb - Chorizo ^{A15,C,G,H,F,3} 23.0€

Paprika - Kräutersaitling - Parmesan

Zartes Kalbsrückensteak ^{A15,G,H,I} 27.5€

Popcornpüree - Aubergine - Tomaten-Confit

Holunder- Blaubeersauce

Saiblingsfilet vom Kocherursprung ^{A15,D,G,H} 26.5€

Himbeere - Basilikum - Fregola Sarda

Kräutersaitling - Passionsfruchtsud

Alle Steaks werden auf heimischer Holzkohle
im Big Green Egg gegrillt

Büffel Bills´s Filet Center Cut
vom italienischen Wasserbüffel

Lady´s Cut 180 g 31.0€

Gentleman´s Cut 250 g 41.0€

Big Cut 350 g 52.0€

Argentinisches Strip Loin Rumpsteak

Lady´s Cut 180 g 27.0€

Gentleman´s Cut 250 g 34.0€

Big Cut 350 g 44.0€

Zu jedem Steak servieren wir Naturpommes,
Kräuterbutter und Tomaten-Aprikosen-Salsa

*Wir leben eine moderne Genusskultur und verarbeiten nur frische
Lebensmittel in bester Qualität von regionalen Lieferanten.
Dazu ein geniales Händchen vom Küchenchef.
Das Ergebnis ist ein „kulinarischer Höhepunkt“.*

*„Auf meiner Reise durch die Gastronomie habe ich von einigen der
besten Köche profitiert, wie:
Andreas Caminada ***, Jörg Sackmann **, Heinz Hanner **, Peter Strauss *
Sie stehen mit Ihrem Namen für eine besondere und anspruchsvolle Küche.
In unserem Wohnzimmer leben wir ein Konzept, welches freche, kreative und
gehobene Küche verbindet. Wir nennen es Casual Fine Dining.
Intuitiv, frei und unbeschwert geht es in unterschiedliche Geschmackswelten,
die aufeinander abgestimmt sind.“
Johannes Bischof - Küchenchef*

„Highlight Menü“

Kalbstatar - Sauerampfereis - gebeiztes Eigelb - Senfcreme - Zwiebel – Knusperbrot

** * **

Bouillabaisse - Saibling - Garnele - Zander – Fenchel

** * **

Ravioli - Eigelb - Kräutersaitling - Paprika - Parmesan

** * **

*Zartes Kalbsrückensteak
Popcornpüree - Aubergine - Tomatenconfit - Holunder- Blaubeersauce*

oder

*Saiblingsfilet vom Kocherursprung
Himbeere - Basilikum - Fregola Sarda - Kräutersaitling - Passionsfruchtschaum*

** * **

Kirsche - Holunder - Cheesecake Creme - Rosmarin Eis

5 Gang Menü - 69.0€

4 Gang Menü - 59.0€
ohne Ravioli

3 Gang Menü - 44.0€
ohne Ravioli und Kalbstatar

Zusatzstoffe: 1=Mit Konservierungsstoffe, 2=Mit Geschmacksverstärker, 3=Mit Antioxidationsmittel, 4=Mit Farbstoff, 5=Mit Phosphat, 6=Mit Süßungsmittel, 7=Koffeinhaltig, 8=Chininhaltig,
9=Geschwärtzt, 10=Enthält Phenylalaninquelle, 11= Nitrit, 12= Schwefeldioxid, 13= gewachst, 14= Taurin
Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide, A15 Weizen, A16 Roggen, A17 Gerste B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja(bohnen), G=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H=Schalenfrüchte,
I=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulphite, M=Lupinen, N=Weichtiere
+

Starters

Marked salad - balsamico dressing ^{A15,H} 7.0€

Beef tatar ^{A15,,C,G,H,J} 16.0€
sorrel ice cream - stained egg yolk -
mustard cream - onion crispy bread

Stained zander filet ^{A15,D,G,H,I}
14.5€
apricot - basil - lime yoghurt
buttermilk - caramelized pecans

Taco roll ^{A15,G,H}
14.5€
sweet potato - chili feta - chimichurri -
cucumber - tomato salsa - rocket

Alsatian tarte flambeé ^{A15,G,1,3,6,11} 12.5€

Greek tarte flambeé ^{A15,G,1,3,6,12} 11.5€

**Freshly roasted bread from the local bakery
"Gnaier" topped with :**

Pastrami - fried onion ^{H,J,1,2,3,5} 13.5€
pickles - mustard chutney - radish

or

Chickpeas - feta - cucumber ^{A15, F,G,H,3} 12.5€
tomato - melon - mint

Spoon by spoon

Beef bouillon ^{A15,G,L,5}
7.5€
pancake stripes - liver dumpling

Bouillabaisse ^{A15,B,D,I} 9.5€
char - prawn - zander - fennel

Sweet seduction

Sorbet Selection ^{A15,H} 8.5€

Pina Colada VILOTEL 2022 ^{A15,G,H} 10.5€
pineapple - coconut - rum

Cherry - elderberry ^{A15,C,G,7} 12.0€
cheesecake cream - rosemary ice cream

Main dishes

Burger VILOTEL ^{A15,C,G,J,K,1,2,3,11} 18.0€
200 g local beef - bacon - tomato salsa
lettuce - onion - cheddar - French fries

Shrimp Burger ^{A15,B,C,D,K,1} 19.5€
chili mayonnaise - grilled pineapple
spring onion - rocket - French fries

Summer Saladbowl ^{A15,G,H} 22.0€
roast beef - feta
grilled melon - lime mint dressing

Vegan crunchy curry potato ^{A15,H} 18.5€
grilled romaine salad - cauliflower
celery - spring onion - cherry -hazelnut

Ravioli - yolk - chorizo ^{A15,C,G,H,F,3} 23.0€
paprika - mushroom - parmesan

Veal steak ^{A15,G,H,I} 27.5€
popcorn puree - eggplant- tomato confit -
elderberry blueberry sauce

Local char filet ^{A15,D,G,H}
26.5€
raspberry - basil - fregola sarda -
mushroom - passion fruit brew

**All Steaks are grilled on local charcoal
in the Big Green Egg**

**Buffalo Bills's Fillet center Cut
From italian water buffalo**

Lady's Cut 180 g -
31.0€
Gentleman's Cut 250 g 41.0€
Big Cut 350 g 52.0€

Argentinian Strip Loin Rumpsteak

Lady's Cut 180 g 27.0€
Gentleman's Cut 250 g 34.0€
Big Cut 350 g 44.0€

**All Steaks are served with French fries, herb butter
and tomato-apricot-salsa.**

We live a modern culture of culinary delight and only process fresh food in best quality from regional providers. Together with a brilliant hand of the chef the result is a "culinary highlight".

*"On my journey through gastronomy, I was able to benefit from some of the best chefs such as:
Andreas Caminada ***, Jörg Sackmann **, Heinz Hanner **, Peter Strauss *
They stand with their names for a special and sophisticated cuisine.*

In our restaurant we live a concept that combines cheeky, creative and fine cuisine. We call it Casual Fine Dining.

Intuitively, free and carefree, it enters different worlds of taste which are perfectly coordinated."

Johannes Bischof - Chef

„Highlight Menü“

*Beef tatar - sorrel ice cream - stained egg yolk
mustard cream - onion crispy bread*

** * **

Bouillabaisse - char - prawn - zander - fennel

** * **

Ravioli - pyolk - paprika - mushroom - parmesan

** * **

*Veal steak - popcorn puree - eggplants tomato confit -
elderberry- blueberrysauce*

or

*Local char filet - raspberry - basil - fregola sarda -
Mushroom - passion fruit brew*

** * **

Cherry - elderberry - cheesecake cream - rosemary ice

5 Course Menu - 69.0€

4 Course Menu - 59.0€
without volk ravioli

3 Course Menu - 44.0€
without ravioli and beef tatar

Additives: 1=with preservatives, 2= with flavor enhancer, 3= with antioxidants, 4= with coloring, 5= with phosphate, 6=with sweeteners, 7=with caffeine, 8=with quinine, 9=blackened, 10= with phenylalanine, 11=with nitrite, 12=with sulfur dioxide, 13=waxed, 14=taurine **Allergens:** A=glutenous grain, A15 wheat, A16 rye, A17 barley, B=crustaceans and products thereof, C=eggs and products thereof, D=fish and products thereof, E= peanuts and products thereof, F=soybeans and products thereof, G= milk and products thereof, H=nuts, I= celery and products thereof, J=mustard, K=sesame, L=sulfur dioxide and sulphites, M=lupines and products thereof, N= molluscs and products thereof