

# Herzlich Willkommen

in unserem Restaurant „Basilico“

Genießen Sie schöne und gemütliche Stunden  
mit Köstlichkeiten aus verschiedenen Ländern der Mittelmeerregion.  
Unser Speisenangebot ist an der mediterranen Küche orientiert,  
unkompliziert, leicht und fettarm.  
Das frische Gemüse, die wundervollen verschiedenen Kräuter  
und das unverwechselbare Olivenöl dominieren.  
Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant zu verwöhnen.

## Welcome

to our Restaurant “Basilico”

We hope you will enjoy your dining experience in our contemporary,  
yet warm and cosy restaurant.  
The culinary delights, inspired by Mediterranean cuisine,  
are light, simple and healthy.  
Only the very best ingredients are used,  
with an abundance of fresh vegetables of the season,  
aromatic herbs and delicious native olive oil.  
We wish you “Bon Appetite” and we will do everything we can  
to ensure that your meal will be memorable.

Für Ihr leibliches und gastliches Wohl sorgen

Jörg Schilling  
Küchendirektor  
mit seinem Team

Thomas Richter  
Restaurant Manager  
mit seinem Team

Unsere Gastronomie erwartet Sie

Küchenzeiten

Öffnungszeiten  
opening hours

Frühstück / breakfast  
Frühstück XXL / Breakfast XXL  
Mittagessen / Lunch  
Abendessen / Dinner  
Garden View Bar

Sonntag / Sunday  
Küche bis 14.00 Uhr  
Küche bis 22.00 Uhr  
Küche von 11.00 bis 24.00 Uhr

06.30 – 10.30 Uhr  
11.00 – 14.00 Uhr  
12.00 – 14.00 Uhr  
18.00 – 23.00 Uhr  
09.00 – 01.00 Uhr

# Vorspeisen und kleine Gerichte

## Starters

### **Lauwarm gegrillter Edelfisch und Scampi mit Pinienkernen, Oliven und Zucchini auf knackigen Blattsalaten in Balsamico-Safranvinaigrette**

Warm grilled fish and prawns with pine nuts, olives and zucchini on crisp green salad with balsamic saffron vinaigrette

**16,50 Euro**

### **Tiramisu von Steinpilzen und Frischkäse mit eingelegten Zwergtomaten und Flusskrebsschwänzen**

Tiramisu of porcini mushrooms and cream cheese with marinated tomatoes and crayfishes

**14,50 Euro**

### **Kleiner Ziegenkäse im Brickteig mit karamellisierten Birnen und Apfelspalten auf Rucolasalat und Pinienkernen**

Small goat cheese in a brick pastry with caramelised pears and apples on rocket lettuce and pine nuts

**12,50 Euro**

## Suppen

### Soups

### **Weißer Tomatensuppe mit Lamm-Kebab**

White tomato soup with lamb kebabs

**9,00 Euro**

### **Safranfischeintopf mit Fenchel und Pernod**

Saffron fish stew with fennel and pernod

**9,00 Euro**

## Fisch

### Fish

### **Gegrillter Lachs mit Sauerampferpesto Joghurt Gerstenrisotto und Feldsalat in Kartoffel-Nussdressing**

Grilled salmon with sorrel pesto yogurt barley risotto and lamb lettuce in potato-walnut dressing

**19,50 Euro**

### **Gratin von Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf Rahmspinat mit Rieslingschaum und kleinen Petersilienkartoffeln**

Gratin of jumbo prawns and scallops on creamed spinach riesling sauce and parsley potatoes

**28,50 Euro**

## Fleischgerichte

### Meat dishes

**Hirschmedallions (180g roh) mit karamelisierten gepfefferten Schattenmorellen  
kleine hausgemachte Kartoffel-Trüffelklößchen  
und Johannisbeerrotkohl**

Venison medallions (180g raw) with caramelized spiced cherries  
small home-made potato truffle dumplings  
and currant red cabbage

**27,50 Euro**

**Lammrücken aus Neuseeland (200 g roh) am Stück gegrillt  
mit Kräuter-Honigjus,  
sautierten Zucchini und Paprika, dazu Couscous**

Grilled lamb from New Zealand (200 g raw)  
with herb-honey sauce, sautéed zucchini and pepper, couscous

**27,50 Euro**

## Pasta/ Vegetarisch

### Pasta/Vegetarian

**Lumaconi mit Gemüseragout**

Lumaconi noodles with vegetable ragout

**16,00 Euro**

**Ziegen- und Fetakäse mit Oliven, provencalischer Tomatensauce,  
Gemüse und Spaghettini**

Goat and feta cheese with olives, provencal tomato sauce  
vegetables and spaghettini noodles

**17,50 Euro**

## Dessert

### Dessert

**Trio von Waldfrüchten mit Mandel Crème Fraiche  
Weißes Schokoladeneis und Pistazien-Crème Brûlée**

Trio of wild berries with almond crème fraiche, white chocolate and pistachio crème brûlée

**9,00 Euro**

**Zwetschgen Tarte mit Maronen Joghurteis und Grappaschaum**

Plum tart with chestnut yogurt ice cream and foamed Grappa

**9,00 Euro**

**Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sahne**

Homemade apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

**9,00 Euro**

# Käse

Cheese

## **Kleine Käsevariation**

### **4 Sorten mediterrane Käse mit Weintrauben**

#### **getrockneten Früchten und Feigensenf inkl. 1 Glas 0,1 l Rotwein**

Small variation of cheese with four kinds of mediterranean cheese with grapes, dried fruits, fig mustard served with a glass of red wine (0, 1 l)

**12,00 Euro**

## **Feinste große Käseauswahl**

### **7 Sorten mediterrane Käse mit schwarzen Nüssen**

#### **Weintrauben und Feigensenf**

Finest variation of seven different mediterranean cheese, black nuts, grapes and fig mustard

**16,00 Euro**

*Rustikale Klassiker und kleine Gerichte. Made by Dorint*

*Rustic Classics and small dishes. Made by Dorint*

## **Gulaschsuppe**

### **in der Suppenterrine mit Paprika und Baguette**

Goulash soup served in a soup tureen with bell pepper and baguette

**9,00 Euro**

## **Kartoffelsüppchen**

### **in der Suppenterrine mit Frankfurter Würstchen**

Potato soup served in a soup tureen with "Frankfurter" sausages

**9,00 Euro**

## **Ofenkartoffel**

### **mit Sauerrahm, geräucherten Lachsstreifen und Salat**

Baked potato with sour cream, smoked salmon strips and salad

**9,50 Euro**

## **Würziger Wurstsalat <sup>1,2</sup>**

### **mit Radieschen, Tomaten, Gurken, Kräutervinaigrette**

#### **Bratkartoffeln und Salatgarnitur**

Salad made of strips of sausage with radish, tomatoes, cucumber and herb vinaigrette, hash browns and salad arrangement

**12,00 Euro**

## **Clubsandwich**

### **Toast mit gebratener Truthahnbrust, Tomate, Gurke**

#### **knackiger Eisbergsalat, Speck, Spiegelei und Pommes Frites**

Club Sandwich, fried turkey breast, tomato, cucumber, iceberg lettuce, bacon, fried egg and French fries

**15,00 Euro**

**Caesarsalat mit gegrillter Hähnchenbrust und Parmesanhobeln**

Caesar's salad with grilled chicken breast and parmesan

**17,00 Euro**

**Gerne servieren wir Ihnen diesen Salat  
auch ohne Hähnchenbrust**

We do offer this salad also without chicken

**11,00 Euro**

**“Big Hamburger”**

**mit Tomate, knackigem Eisbergsalat, Gurke, Käse und Pommes Frites**

„Big Hamburger“ with tomato, lettuce, cucumber, cheese and French fries

**16,00 Euro**

**Schweinefiletmedallions**

**mit gegrillten Pilzen, Toast und Feldsalatröschen in Kartoffeldressing**

Pork tenderloin medallions

with grilled mushrooms, toast and lamb lettuce in potato herb dressing

**16,00 Euro**

**Schweinesteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein, paniert  
mit Pilzragout und Rotwein-Schalottensauce, Röstkartoffeln und kleiner Salatvariation**

Pork steak of “Swabian Hall” swine, with mushroom ragout and red wine-shallot sauce,  
roasted potatoes and small salad variation

**19,00 Euro**

**Käsewürfel mit Trauben, Oliven und ofenfrischem Baguette**

Cheese cubes with grapes, olives and freshly baked baguette

**9,00 Euro**