

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Mandois blanc de blancs Premier Cru	0,1 l	14,00 €
Bellini - Prosecco und weißem Pfirsich	0,1 l	8,00 €
Erfrischender Himbeer-Spritz	0,2 l	7,50 €
Glas Prosecco wahlweise verfeinert mit - Limone - Holunder - Cassis - Aperol	0,1 l	8,00 €
La Jara Spumante Pinot Grigio Rosé	0,1 l	8,50 €
“Hugo” “Hugo” alkoholfrei	0,2 l	7,50 €

MENÜ

Marinierte rosa Crevetten mit Aioli und buntem Salat

Gebratener, zarter Polpo mit Knoblauchpetersilie

oder

Tournedos vom Rinderfilet

Beide serviert auf aromatischem Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

Mousse von weißer Schokolade und Kokos auf Ananasragout

57,00 € Menü

WEINEMPFEHLUNG

2021 Carlotta	0,25 l –	8,50 €
Chardonnay & Sauvignon Blanc	0,75 l –	25,50 €
Vin de Pays des Maures		
Domaine des Féraud		

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Burrata auf aromatischen Roma Tomaten und Pistazienpesto	13,50 €
Gemischter Salatteller	6,00 €
Carpaccio von Rinderfilet mit Crema di Balsamico, gehobeltem Parmesan und knackigem Staudensellerie	18,50 €
Marinierte rosa Crevetten mit Aioli und bunten Salaten	16,00 €
Geschmälzte Maultasche mit Kartoffelsalat	7,50 €

SUPPEN

Tomatencremesüppchen mit Basilikumpesto	7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Maultäschle	6,50 €

FISCHGERICHTE

Tranche vom Norweger Lachs auf Bandnudeln mit Kräuterschaum und kleinen Gemüsen	28,50 €
--	---------

STEAKS VOM GRILL

Rumpsteak 200 g	26,50 €
Filetsteak 200 g	32,50 €

Gerne servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl: Pommes frites, Bratkartoffeln oder einen gemischten Salat	6,00 €
--	--------

VEGETARISCHES GERICHT

Rigatoni mit hausgemachtem Basilikumpesto, Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan	18,50 €
---	---------

FLEISCHGERICHTE

Wiener Schnitzel mit Pommes frites	29,00 €
Zürcher Sahnegeschnetzeltes mit Kartoffelrösti	28,50 €
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	29,00 €
Klassisch geschmorter Kalbsrahmbraten mit buntem Gemüse und geschmälzten Nudeln	23,00 €

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Fleischkäse mit Zwiebeln Spiegelei und Bratkartoffeln	14,00 €
Maultaschen mit Ei gebacken, oder in der Brühe mit Kartoffelsalat	14,00 €
Unsere sauren Schweinenierle mit Bratkartoffeln und Blattsalaten	14,50 €
Zartes Wildragout in Wacholderrahm mit Spätzle vom Brett	25,00 €
Schienles Filetteller an Champignonrahmsauce marktfrisches Gemüse und Spätzle vom Brett	25,50 €
Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir auf Wunsch gerne einen gemischten Salatteller	6,00 €

Gerne bieten wir Ihnen von allen Hauptgerichten auch kleinere Portionen an

DESSERT

Dreierlei Sorbet auf Joghurtspiegel mit frischen Früchten	10,50 €
Mousse von weißer Schokolade und Kokos auf Ananasragout	10,00 €
Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet	10,50 €
Zitronensorbet, aufgegossen mit Prosecco oder Vodka	6,50 €

Gerne servieren wir Ihnen nach dem Essen:

Espresso	2,80 €
Tasse Kaffee	2,80 €
Cappuccino	3,50 €

Wenn es noch etwas zum Abschluss sein darf,
bieten wir Ihnen sehr gerne
eine reichhaltige Auswahl an Digestiven
von unserem Schnapswagen an.