

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

| | | |
|---|-------|---------|
| Mandois blanc de blancs Premier Cru | 0,1 l | 15,50 € |
| Bellini - Prosecco und weißem Pfirsich | 0,1 l | 8,00 € |
| Erfrischender Himbeer-Spritz | 0,2 l | 8,00 € |
| Glas Prosecco wahlweise verfeinert mit - Limone - Holunder - Cassis - Aperol | 0,1 l | 8,00 € |
| La Jara Spumante Pinot Grigio Rosé | 0,1 l | 9,00 € |
| “Hugo” “Hugo” alkoholfrei | 0,2 l | 8,00 € |

MENÜ

Marinierte rosa Krevetten
auf Wakame-Algensalat und Soja-Ingwer Reduktion

Mittelstück vom Rinderfilet in der Brezel-Ochsenmarkkruste,
mit Balsamicojus, Dauphinekartoffeln und kleinen Gemüsen

Dreierlei von der Passionsfrucht

68,00€

WEINEMPFEHLUNG

2021 Untertürkheimer Gips
Spätburgunder
trocken
Weingut Aldinger

52,00€

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Hauchdünner Bresaola-Schinken mit Rucola und gehobeltem Parmesan Reggiano | 18,50 € |
| Gemischter Salatteller | 7,50 € |
| Marinierte rosa Krevetten, auf Wakame-Algensalat und Soja-Ingwer-Reduktion | 20,00 € |
| Gesulzter Tafelspitz im Glas serviert, mit Meerrettich-Schmand, kleinem Salat und hausgemachten Grissini | 15,50 € |
| Geschmälzte Maultasche mit Kartoffelsalat | 9,50 € |

SUPPEN

| | |
|--|--------|
| Brunnenkresse-Süppchen mit gekochtem Wachtelei | 9,50 € |
| Rinderkraftbrühe mit Flädle und Maultäschle | 8,00 € |

FISCHGERICHTE

| | |
|--|---------|
| Filets von der Dorade auf Kräutersoße, mit Butterkartoffeln und buntem Gemüse | 31,50 € |
|--|---------|

STEAKS VOM GRILL

| | |
|------------------|---------|
| Rumpsteak 200 g | 28,50 € |
| Filetsteak 200 g | 34,50 € |

| | |
|--|--------|
| Gerne servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl: Pommes frites, Bratkartoffeln | 7,00 € |
| Gemischtes Gemüse oder Salatteller | 7,50 € |

VEGETARISCHE GERICHTE

| | |
|---|---------|
| Tagliatelle mit Tomaten-Gemüsesugo, Burrata und Pistazienpesto | 21,50 € |
| Süßkartoffel-Gemüsecurry mit Limetten-Minzschmand (vegan ohne Schmand) | 19,50 € |

FLEISCHGERICHTE

| | |
|--|---------|
| Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes frites | 31,00 € |
| Zürcher Sahnegeschnetzeltes vom Kalbsrücken mit Kartoffelrösti | 31,50 € |
| Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln | 31,00 € |
| Osso buco – Zart geschmorte Scheiben von der Kalbshaxe, auf Tagliatelle mit kleinen Gemüsen | 31,50 € |
| Gebratene Wachtelbrüstchen auf bunten, rahmigen Bio-Albblinsen und gebackenen Kartoffeln | 34,00 € |

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

| | |
|--|---------|
| Fleischkäse mit Zwiebeln Spiegelei und Bratkartoffeln | 15,00 € |
| Maultaschen mit Ei gebacken, oder in der Brühe mit Kartoffelsalat | 16,50 € |
| Unsere sauren Schweinenierle mit Bratkartoffeln und Blattsalaten | 16,50 € |
| Zartes Wildragout in Wacholderrahm mit Spätzle vom Brett | 28,00 € |
| Schienles Filetteller an Champignonrahmsauce marktfrisches Gemüse und Spätzle vom Brett | 27,50 € |

Gerne bieten wir Ihnen von allen Hauptgerichten auch kleinere Portionen an

DESSERT

| | |
|---|---------|
| Dreierlei von der Passionsfrucht | 11,00 € |
| Ananas-Guavensüppchen mit Sauerkirsch Sorbet | 11,00 € |
| 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.