

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 € |
| Jörg Geiger Apfelsinfonie alkoholfrei | 0,1 l | 8,00 € |

MENÜ

Sashimi vom Atlantik-Wolfsbarsch
mit Limette, rosa Pfeffer und Soja-Ingwer-Reduktion

Tournedos vom Rinderfilet in der Zwiebel-Senfhaube
mit Kräuternudeln und kleinen Gemüsen

Weißes Schokoladenmousse
mit Pistaziencreme und Himbeeren

68,50€

WEINEMPFEHLUNG

| | |
|------|---|
| 2022 | Le Vent Dans Les Voiles Valérie Courrèges Vermentino 0,25 l 8,50 € 0,75 l 25,50 € |
|------|---|

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Sashimi vom Atlantik-Wolfsbarsch mit Limette, rosa Pfeffer und Soja-Ingwer-Reduktion | 19,00 € |
| Gemischter Salatteller | 7,50 € |
| Rucola in Tomatenvinaigrette mit hauchdünnem Bresaola, Parmesanspännen und gerösteten Pinienkernen | 17,00 € |
| Bunte Sommersalate mit gebackenen Austernpilzen und Aioli | 15,00 € |
| Geschmälzte Maultasche mit Kartoffelsalat | 9,50 € |

SUPPEN

| | |
|--|--------|
| „Gazpacho“ – kalte, andalusische Gemüsesuppe mit Knoblauch-Crostini | 8,50 € |
| Rinderkraftbrühe mit Flädle und Maultäschle | 8,00 € |

FISCHGERICHTE

| | |
|--|---------|
| Fettuccine mit gebratenen Krevetten, Zucchini, Tomatenwürfeln und Minz-Schmand | 26,50 € |
| Gebratener Polpo mit Knoblauch-Petersilie auf aromatischem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln | 29,00 € |

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 in Tomatensauce mit Burrata und Basilikumpesto 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 €

Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin 35,50 €

Scheiben von der Kalbsleber mit Speck und Salbei gebraten,
gebuttertem Kartoffelbrei und bunten Blattsalateb 30,50 €

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

| | |
|--|---------|
| Zimt - Panna Cotta mit Zwetschgenröster | 11,00 € |
| Weißes Schokoladenmousse mit Pistaziencreme und Himbeeren | 11,00 € |
| Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet | 10,50 € |
| Zitronensorbet, aufgegossen mit Prosecco oder Vodka | 6,50 € |
| „Despresso“ – ein kleiner süßer Abschluss – Espresso + Mini Dessert | 6,00 € |

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.