

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Mandois blanc de blancs Premier Cru	0,1 l	15,50 €
Weingut Aufricht Wermut Rosé auf Eis	4 cl	6,50 €
Wermut Rosé Spritz	0,2 l	9,50 €
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

Frisch gewolftes Rindertatar
mit Parmesanhippe

Gebrautes Filet vom Wolfsbarsch
auf Limettenschaum mit Tagliatelle und bunten Gemüsen

Crème Brûlée
mit hausgemachtem Sorbet

59,50 €

WEINEMPFEHLUNG

2023 Le Vent Dans Les Voiles
Valérie Courrèges
Vermentino
0,25 l 8,50 €
0,75 l 25,50 €

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Aromatischer Feldsalat im Hausdressing mit Speckstreifen und Kracherle	12,00 €
Gemischter Salatteller	7,50 €
Frisch gewolfte Rindertatar mit Parmesanhippe	19,00 €
Winterliche Blattsalate mit Avocado, Büsumer Krabben und rosa Grapefruit	14,00 €
Geschmälzte Maultasche mit Kartoffelsalat	9,50 €

SUPPEN

Cremesüppchen von der Petersilienwurzel mit Pesto	9,00 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Maultäschle	8,00 €

FISCHGERICHTE

Filets von der Dorade auf Blattspinat mit Safransoße und Butterkartoffeln	29,50 €
--	---------

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

Steinchampignons in Kräuterrahm
mit Brezelknödeln und buntem Salatteller 21,50 €

FLEISCHGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes frites 32,00 €

Zürcher Sahnegeschnetzeltes vom Kalbsrücken
mit Kartoffelrösti 32,00 €

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln 32,00 €

Duett von Gänsestopfleber und Rinderfilet
auf Balsamicojus mit Kartoffelgratin und kleinen Gemüsen 45,00 €

Rosa gebratener Rehrücken mit Haselnuss-Spätzle,
Pfefferkirschen und Rahmwirsing 43,00 €

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Fleischkäse mit Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln 15,50 €

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 28,50 €

Schienles Filetteller an Champignonrahmsauce
marktfrisches Gemüse und Spätzle vom Brett 28,00 €

Gerne bieten wir Ihnen von allen Hauptgerichten auch kleinere Portionen an.

DESSERT

Haselnuss-Nougat-Parfait auf Heidelbeerkompott	11,00 €
Mousse au chocolat auf Himbeermark mit frischen Früchten	11,00 €
Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet	11,00 €
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.