

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

Bunte Blattsalate mit gebackenen Garnelen im Kartoffelnest
und Mango-Chili-Dip

Tournedos vom Rinderfilet mit Balsamico-Jus,
gebuttertem Kartoffelbrei und kleinen Gemüsen

Zweierlei von der Blutorange
- Posset und Sorbet

56,50 €

WEINEMPFEHLUNG

2020 Sello del Rey

Barrique

Tempranillo

0,25 l 8,50 €

0,75 l 25,50 €

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

„Vitello tonnato“ - hauchdünne Scheiben von der rosa gebratenen Kalbshüfte mit Thunfischcreme und Kapern	17,00 €
Gemischter Salatteller	7,50 €
Bunte Blattsalate mit gebackenen Garnelen im Kartoffelnest und Mango-Chili-Dip	18,00 €
Salat mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse und getrockneten Cranberries	14,00 €
Geschmälzte Maultasche mit Kartoffelsalat	9,50 €

SUPPEN

Curry-Zitronengrassüppchen mit Nordseekrabben	9,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Maultäschle	8,00 €

FISCHGERICHTE

Medaillon vom Atlantik-Seeteufel auf mediterrane Art, mit Perlzwiebeln, Trockentomaten und Kapern gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln und Rucolasalat	34,50 €
---	---------

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 €
Rahmsoße oder Bratensoße	2,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Asia-Wok-Nudeln mit buntem Gemüse und Chinakohlsalat 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 €

Kross gebratene Brust vom Maishähnchen auf aromatischem
Tomatenrisotto, Basilikumschaum und Gemüse 30,50 €

Osso buco – geschmorte Kalbshaxenscheiben auf Tagliatelle,
buntem Gemüse und Gremolata 31,50 €

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
marktfresches Gemüse und Spätzle vom Brett 28,00 €

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

DESSERT

Zweierlei von der Blutorange - Posset und Sorbet	9,00 €
Himbeer-Joghurt Parfait mit Vanillesauce	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	3,00 €
Tasse Kaffee	3,20 €
Cappuccino	3,70 €

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