

Zum Einstimmen empfehlen wir ein Glas

| | | |
|--|------|------|
| Riesling Sekt brut Graf von Neipperg | 0,1l | 7,90 |
| CRÉMANT Merci de Alsace , R. Fritsch Marlenheim | 0,1l | 8,20 |

Die besonderen Weine des Monats

| | | |
|---|------|---------|
| Blaifränkisch trocken Weingut Juliana Wieder Burgenland zu Wild und mehr! | 0,2l | 6,90 |
| „Inka“ Riesling trocken Weingut Zipf Löwenstein | 0,2l | 5,80 |
| Chardonnay trocken Weingut Holz- Weisbrodt Pfalz | 0,2l | 5,90 |
| Müller-Thurgau trocken Weingut Kress Bodensee | 0,2l | 5,50 |
| auch als Probiererle | 0,1l | je 3,20 |

Wir empfehlen unser Genießer-Menü

in 3 Gängen 39,- EUR · in 4 Gängen 49,- EUR · in 5 Gängen 59,- EUR

Vorspeisen und Zwischengerichte

| | |
|--|-------|
| warm-geräuchertes Forellenfilet an Alblinsensalat | 10,80 |
| Gebacken Sylter-Ziegenkäse in der Kastanien-Honigkruste mit warmem Fenchelsalat | 12,70 |
| Hohenloher Hirschkalbsleber mit Cassissoße, Erbsenpüree | 12,80 |

Fleischlos

| | |
|---|-------|
| Spinat-Käsenocken auf geschmolzenen Cherry-Tomaten und Blattsalaten | 18,60 |
|---|-------|

Suppen

| | |
|--|------|
| Topinambursuppe mit Vinschgauer Kracherle | 6,90 |
| Bouillabaisse nach Benny's Art mit Kräuterbaguette und Rouille | 7,80 |

Aus Neptuns Reich

| | |
|---|-------|
| Muscheln „Sylter Art“ mit Gemüsestreifen und Baguette | 18,90 |
| oder als Vorspeise | 9,90 |
| Skreifilet auf Rahmkraut, Grillgemüse und Kartoffelnocken | 22,90 |

Hauptgerichte

| | |
|--|-------|
| Gebeizte Wildhasenkeule auf Rosenkohlblättern und Brezelknödeln | 19,80 |
| Eingemachtes Kalbfleisch nach Omas Rezept mit Nudeln und Endiviensalat | 21,90 |
| Geschmortes vom Frischling mit Waldpilzen | 22,40 |
| Filetwürfel in Pfefferrahm mit Mandelbroccoli und Nudeln | 23,80 |
| Lackierte Barbarie Entenbrust an Feigensoße, Polentastrudel, Zuckerschoten | 24,40 |
| Zweierlei vom Weide Lamm auf Schnibbelbohnen und Kartoffelgratin | 28,30 |

... nicht nur für Schwaben

| | | |
|---|-------|-------|
| Sauere Kutteln in Trollingersößle mit Bratkartoffeln | 12,80 | |
| Käsespätzle mit Kartoffel- und Blattsalate (auch ohne Schinken) | 10,80 | |
| Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebeln geschmälzt oder geröstet mit Ei, Kartoffel- und Blattsalate | 11,30 | |
| | klein | groß |
| Siedfleisch aus dem Unterland mit Meerrettichsoße, Bratkartoffeln und Salat | 12,90 | 15,40 |
| Paniertes Schnitzel mit Schupfnudeln und Salat | 9,90 | 13,80 |
| Sauerbraten vom heimischen Rind mit Spätzle vom Brett und Blattsalaten | 14,90 | 17,90 |
| Medaillons vom Schweinelendchen mit Rahm-Champignons, hausgemachte Spätzle und Salat | 15,90 | 18,80 |
| Zwiebelrostbraten mit Spätzle vom Brett und Blattsalate | - | 25,40 |

Sind Sie Allergiker?

Bitte fragen Sie unser Service-Mitarbeiter noch der Speisekarte für Allergiker.
Änderungen vorbehalten Alle Preise in EURO inkl. MwSt. und Bedienung